

BIANCO DEL SALENTO IGT DONNA GIOVANNA

La Rosa del Salice

Vino da tutto pasto in cui aromi di frutta esotica si miscelano gradevolmente a profumi varietali del Sauvignon blanc, al palato eccellente equilibrio acidi/zuccheri.

VITIGNI 100% Sauvignon Blanc.

TERRENO Argilla mista a calcare frantumato

VENDEMMIA Seconda decade di Settembre

RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 45 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE In bianco (assenza delle bucce) a temperatura controllata, con fermentazione alcolica in acciaio per circa 10 giorni.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 14/15°C

ABBINAMENTI Ottimale l'abbinamento con antipasti di pesce crudo (ostriche, cozze, scampi), antipasti di pesce caldi (polpo, zuppa di cozze, etc) pesci grassi (totani, seppie etc), frittiture di pesce, crostacei, zuppe di pesce, carni bianche in genere, maiale magro alla griglia; primi a base di verdure (melanzane e peperoni), risotti a base di verdure e di pesce.

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, PUGLIA **Puglia**

This is an excellent fresh, aromatic and fruity white wine, gentle on the palate, with balanced sugar/acidic ratio typical of the Sauvignon Blanc.

VINE VARIETY 100% Sauvignon Blanc.

SOIL Clay mixed with crushed limestone.

HARVEST In the second ten days of September

YIELD PER HECTARE 7 tons of grapes equal to 45 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Gentle pressing of grapes and later fermentation in absence of skin at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 12,5% by volume

TASTING TEMPERATURE 8-12 degrees centigrade

BEST SERVED WITH A combination of raw fish appetizers (oysters, mussels, shrimp), hot fish appetizers (octopus, soup with mussels, etc), other fish (squid, cuttlefish etc), fried fish, shellfish, fish soups, white meat, lean grilled pork, vegetables (eggplant and peppers), and rice mixed with vegetables and fish.

