

Maiana Salice Salentino Bianco DOC

Vino ricavato da uve Verdeca di colore giallo paglierino. Al naso note floreali e di frutta esotica. In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti e primi di mare.

UVE: Verdeca

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 13 anni

VENDEMMIA: prima decade di agosto

RESA PER HA: 80 q. li

AFFINAMENTO: minimo 2 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 375/750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



LA GRANDE TRADIZIONE

Wine obtained with Verdeca grapes of a straw yellow colour. The nose has floral and exotic fruits hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with appetizers and seafood dishes.

GRAPES: Verdeca

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 13 years

HARVEST: first decade of August

YIELD PER HA: 8 tonnes

MATURATION: at least 2 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 375/750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C