

CRISALIDE

NEGROAMARO VINIFICATO IN BIANCO

SALENTO IGT

*INVECCHIATO IN BARRIQUE E TONNEAUX
DI ROVERE FRANCESE*

SETOSO & VIBRANTE

Vitigno: 100% Negroamaro vinificato in bianco

Area di produzione: Salento, Regione Puglia

Terreno: franco argilloso, mediamente calcareo

Alcool: 13,5% vol.

Vendemmia: Fine Agosto - metà Settembre

Metodo di produzione: Raccolta anticipata di selezionate uve Negroamaro, diraspate e sgrondate senza sovrappressione per evitare l'estrazione di colore dalla buccia. La fase iniziale del processo fermentativo viene condotta in serbatoi di acciaio inox; si conclude con l'invecchiamento del prodotto in barrique e tonneaux di rovere francese.

Note degustative: dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo Negroamaro bianco affinato in legno intreccia aromi di limone candito e fiori d'arancio con delicate note boisè di mandorla e miele d'acacia. Al palato sorprende per l'equilibrio tra ricchezza della materia e freschezza. Un vino bianco intenso, con un finale iodato raffinato ed una tensione acida intrigante.

Gastronomia: ideale in abbinamento a crostacei, pesce al forno, carni bianche e formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio: 8-10°

Potenziale invecchiamento: 4-6 anni dalla vendemmia.

