

GELSO MORO BIANCO 2016



Denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT) "Salento"
Provenienza	L'intero territorio delle province di Lecce, Brindisi e Taranto.
Caratteristiche del territorio di produzione	Franco sabbioso argilloso, ricco di calcio e magnesio
Produzione media	120 quintali/ettaro
Forma di allevamento	Cordone Speronato.

NOTE TECNICHE

Varietà	100% Chardonnay.
Grado alcolico	12.20%
Acidità totale	5.10 g/l
pH	3.32
Estratto secco netto	21.00 g/l
Zuccheri residui	1.5 g/l
Vinificazione	In contenitori di acciaio inox a 16/18°C
Note Organolettiche	Colore giallo paglierino. Profumi molto intensi, con evidenti note fruttate. Molto vivace e fresco. Vino di grande eleganza e finezza. Molto piacevole, armonico, pieno al gusto.
Abbinamenti	Ideale accompagnamento per tutti i piatti a base di pesce cucinati con i tipici sapori mediterranei. Ottimo anche con tutti i crostacei ed i diversi tipi di frutti di mare.