



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

## CIGLIANO Salento Igt Bianco



<b>VARIETÀ DI UVE:</b>	Chardonnay.
<b>TERRENO:</b>	terre a struttura argillosa, di varia com- posizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeg- giante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	metà agosto.
<b>RESA PER ETTARO:</b>	100 q.li.
<b>NUMERO CEPI PER ETTARO:</b>	da 4500 a 5000.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	cordone speronato.
<b>VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:</b>	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16° e affina- mento in acciaio.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	12,5% vol.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato con buone e ampie note fruttate e con nuances aromatiche di salvia, glicine e sambuco. Sapore secco con eleganza, buon carat- tere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto di melone bianco, armonico e persistente.
<b>ABBINAMENTI:</b>	antipasti di mare e di terra, piatti a base di pesce.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:</b>	8-10°.

CUPERTINUM, Antica Cantina del Salento

Via Martiri del Risorgimento 6, 73043 - COPERTINO (Lecce) - Tel e fax +39 0832 947031  
email: [cantinacupertino@libero.it](mailto:cantinacupertino@libero.it) [www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)