



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

SQUARCIAFICO BIANCO Salento Igt Bianco



VARIETÀ DI UVE:	uvaggio aziendale.
TERRENO:	terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.
EPOCA DI VENDEMMIA:	metà agosto.
RESA PER ETTARO:	100 q.li.
NUMERO CEPPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16° e affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	fresco e vivace, leggermente mosso, colore lieve giallo dorato, franco e brillante; profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela; sapore secco e anche dolcemente fruttato, allegro e rapido nello svelarsi sincero e schietto; fragrante e armonico nel finale, con piacevole retrogusto di melone bianco.
ABBINAMENTI:	adatto ad aperitivi e antipasti – di mare e di terra – e con primi piatti leggeri.
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:	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 www.cupertinum.it