

**Vitigni:** Uvaggio aziendale.

**Analisi organolettica:** è un vino fresco e vivace, leggermente mosso, dal colore giallo paglierino, profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela, sapore secco, allegro e rapido nello svelarsi; 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°.

**Vendemmia:** metà agosto.

**Zona di produzione:** provincia di Lecce.

**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.

**Resa per ettaro:** 100 q.li.

**Ceppi per ettaro:** 4500-5000.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°, affinamento in acciaio.

**Grape varieties:** estate blend.

**Organoleptic analysis:** a fresh and lively wine, slightly sparkling, straw yellow in colour, with a subtle but distinct bouquet, fruity notes with hints of apple, dry, cheerful and quick to reveal itself; fragrant and harmonious on the finish, with a pleasant aftertaste of white melon.

**Pairings:** suitable for aperitifs and seafood and meat appetisers and light first courses.

**Recommended serving temperature:** 8-10°.

**Harvest:** mid-August.

**Production area:** province of Lecce.

**Yield per hectare:** 100 quintals.

**Vines per hectare:** 4500-5000.

**Training system:** spurred cordon.

**Vinification:** soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 16°, ageing in steel.

## SQUARCIAFICO

Puglia IGT Bianco

