



PETRICORE

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Bianco

Vitigni utilizzati: Selezione di uve a bacca bianca

Zona ubicazione vigneti: agro di Carmiano

Altitudine: 32 m s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi/ha: 5000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 1^a decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: acciaio 4 mesi bottiglia 4 mesi

Alcol svolto: 14,50% vol.

Colore: vino dal colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati

Profumo: intensamente armonico delicato con una buona acidità e pregevole freschezza che rimanda a note mielate

Sapore: note floreali e fruttate, persistenti

Abbinamenti: offre una grande versatilità grazie alla sua freschezza.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia lt. 0,75

CANTINA PETRELLI
Via Villa Convento, 33
73041 Carmiano (LE)
Tel/Fax: +39 0832/603051
Cellulare: 329/6249708
info@cantinapetrelli.it
www.cantinapetrelli.it