



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

FICHETO
Bianco Puglia
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:

1/3 Fiano, 1/3 Malvasia, 1/3 Sauvignon

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve provengono dai vigneti di **Masseria Borgo dei Trulli**, che si trovano nel comune di Sava, in provincia di Taranto. Questo corpo aziendale è nella zona di "Pasano", a circa 6 km dalla cantina.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO

Le viti sono allevate a Guyot. La densità di impianto è di circa 4500 piante per ettaro con una resa media di 2-2,5 kg per pianta. Le viti hanno un'età media che va dai 15 ai 25 anni.

RACCOLTA:

La vendemmia è manuale e avviene a fine agosto-inizio settembre. Si inizia con il Sauvignon, poi si passa al Fiano e a seguire la Malvasia.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione di ogni varietà avviene separatamente. L'uva viene delicatamente diraspata e pressata in pressa soffice per separare le bucce dal succo. Prima di separare il succo avviene una macerazione a freddo (circa 12°C) per circa 8 ore, così si estraggono gli aromi dalle bucce. Per il 60% della massa, dopo una chiarifica del mosto a 10°C di 24 ore, si aggiungono i lieviti selezionati per avviare la fermentazione alcolica. Quest'ultima avviene in serbatoi d'acciaio e dura circa 10 giorni ad una temperatura controllata di 16-17°C. A fine fermentazione in vino rimane sulle fecce fini per 3 mesi.

Il restante 25% della massa viene posto in barriques francesi e americane nuove assieme a lieviti selezionati, per la fermentazione in botte, dove resterà per altri 5 mesi per permettere l'estrazione massima degli aromi.

AFFINAMENTO:

25% in barriques francesi e americane nuove per 5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino. Il profumo è intenso e ricorda la frutta tropicale, agrumi come il pompelmo e il cedro con un tocco finale di vaniglia. Al palato è delicato e complesso, con un'acidità delicata che ricorda gli agrumi e una buona rotondità dovuta alla struttura del vino. Il finale è lungo e persistente.

