


SG VINI
 ITALIAN WINE



SG VINI
INTUIZIONE
 BIANCO
 SALENTO
 Indicazione Geografica Protetta
 FRIZZANTE



INTUIZIONE

BIANCO SALENTO FRIZZANTE
 INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DENOMINAZIONE	Vino Bianco Salento Frizzante Indicazione Geografica Protetta.
VARIETÀ	Verdeca.
GRADO ALCOLICO	11,00 % vol.
AREA GEOGRAFICA	Zona di produzione Salento.
SUPERFICIE	Produzione distribuita su una superficie di 5 ettari circa.
ALTITUDINE	Compresa tra 300 e 400 metri sul livello del mare.
TIPO SUOLO	Classiche terre rosse con presenza di rocce calcaree affioranti.
DENSITÀ D'IMPIANTO	Il numero di ceppi per ettaro è di 3500–4000 piante.
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Il sistema di allevamento è la controspalliera.
EPOCA DI VENDEMMIA	Terza decade di Agosto, vendemmiata a mano.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con fermentazione del mosto a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA	Charmat lungo
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore verdolino luminoso, un bianco pugliese che si arricchisce di una spuma vivace e di un sottile perlage. Profumo di fiori bianchi con note di agrumi. Sapore fresco e brioso.
ABBINAMENTO	Ottimo vino da aperitivo, accompagna splendidamente gli antipasti in genere e tutti i piatti di pesce. Vino molto dissetante e beverino.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	7 - 10° C.



DENOMINATION	Sparkling White Wine Salento IGP.
VARIETY	Verdeca.
ALCOHOL	11,00 % vol.
PRODUCTION AREA	Production area Salento.
SURFACE	Production is spread on an area of about 5 hectares.
ALTITUDE	Between 300 and 400 meters above sea level.
SOIL	Classic red soils with limestone outcrops.
IMPLANT DENSITY	3500–4000 vine/ha.
CULTIVATION TECHNIQUE	The breeding system is against- espalier
HARVEST TIME	Third ten days of August, harvested by hand.
WINEMAKING	Soft pressing with fermentation of the must at a controlled temperature.
SECOND FERMENTATION	Long Charmat
TASTING NOTES	Bright greenish colour, an Apulian white with a lively froth and fine perlage. Aroma of white flowers with citrus notes. Fresh and lively flavour.
FOOD PAIRING	An excellent aperitif wine, it is a splendid accompaniment to hors d'oeuvres in general and all fish-based dishes. Very refreshing and drinkable wine.
TASTING TEMPERATURE	7 - 10° C.