



# I Sierrì

Bianco Salento IGP



**Numero medio di bottiglie prodotte annualmente:** 12.000

**Comune di produzione:** Guagnano (Le)

**Esposizione del vigneto:** nord-sud

**Altimetria del vigneto:** pianura

**Tipo di terreno:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 6000 piante per ettaro

**Età delle viti:** 30 anni

**Resa per ettaro:** 50 quintali

**Epoca della vendemmia:** metà agosto

**Materiale vasche di fermentazione:** silos in acciaio termocondizionati

**Temperatura di fermentazione:** 14-16° C

**Sistema di controllo della temperatura:** impianto di raffreddamento automatico

**Durata fermentazione:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** no

**Durata dell'affinamento in acciaio:** 6-8 mesi

**Esame organolettico**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** delicato e tuttavia intenso, fine, continuo

**Sapore:** secco, molto personale, stoffa consistente, pieno di carattere

**Gastronomia**

**Qualificazione:** bianco asciutto

**Accompagnamenti:** zuppe di pesce, paste asciutte, pesci di mare alla griglia, carni bianche, formaggi e orecchiette

**Temperatura di servizio:** 12-14° C