MASSERIA
CUTURI
1881

Salinèa
PUGLIA IGP BIANCO
2024

VIGNA
Uvaggio: Fiano 35%, Greco 35%, Verdeca 30%
Terreno: Franco argilloso, con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Allevamento: Spalliera con portamento a guyot

VINIFICAZIONE
Selezione manuale in pianta, raccolta circa a metà agosto (a seconda della maturazione del vitigno). Le uve vengono diraspate e introdotte in pressa con abbattimento delle temperature.
Il Greco fermenta e matura in barrique di rovere francese e acacia per un anno, gli altri due vitigni fermentano in acciaio a temperatura controllata.
La massa viene assemblata prima dell'imbottigliamento

Alcol: 12,5% vol.
Zuccheri: 1.0 g/l
Acidità: 7.0 g/l
pH:3.00

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Giallo dorato brillante

Olfatto: Intenso, con note floreali di ginestra ed elicriso
Fruttato: albicocca, gelso bianco e note di timo, salvia e macchia mediterranea

Gusto: Al palato si presenta fresco con un acidità sostenuta, sapido e di buon equilibrio.
Sorso lungo, ricco e persistente.
Ritornano i sentori fruttati e iodati

Abbinamenti: Pesce al forno, crostacei, risotti mantecati e piatti a base di funghi

Temperatura di servizio: 10-12°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1900

CURIOSITÀ: Salinéa nasce dove il vento muove le ginestre dorate della macchia mediterranea, catturando una danza naturale.
Un bianco sapido e fresco, con eleganza verticale in ogni sorso

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com