

Ambasciatori



SALENTO I.G.T. BIANCO

Vitigno: *Chardonnay e Malvasia bianca*

Tipologia del terreno: *Argilloso tendente al calcareo*

Tenore alcolico: *12 % vol.*

Vendemmia: *Dalla seconda settimana di agosto*

Sistema di allevamento: *cordone speronato*

Resa uva per ettaro: *100 qli*

Temperatura di servizio: *10 - 12 °C*

Note degustative: *Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi intensi di floreali, dal gusto morbido e vellutato, si abbina ad antipasti, piatti a base di pesce e crostacei, latticini e formaggi a pasta tenera, carni bianche.*



SALENTO I.G.T. ROSATO

Vitigno: *Negroamaro e malvasia nera*

Tipologia del terreno: *Argilloso tendente al calcareo*

Tenore alcolico: *12,5 % vol.*

Vendemmia: *Seconda e terza decade di Settembre*

Sistema di allevamento: *Alberello Pugliese*

Resa uva per ettaro: *100 qli*

Temperatura di servizio: *16 - 18 °C*

Note degustative: *Colore rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, fruttato. Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato al palato. Si abbina ad antipasti all'italiana, zuppa di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati.*