

FUORILEMURA

Classificazione:

Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Chardonnay in purezza.

Zona di produzione: Prime pendici collinari della Murgia a nord est di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Prima decade di agosto.

Vinificazione: Le uve, rigorosamente vendemmiate a mano e selezionate, vengono trasferite in cantina per essere sottoposte a diraspatura, preservate dal contatto con l'ossigeno mediante l'aggiunta di CO₂. Raggiunta la pressa, vi sostano per circa 2 ore a una temperatura controllata di circa 15°C per favorire l'estrazione dei precursori di aromi dalle bucce. Dopo una leggera pressatura, dalla quale si ottiene il mosto fiore, il prodotto viene fatto decantare in serbatoi di acciaio inox. Seguono la fermentazione, condotta a circa 14°C, e la fermentazione in barrique a temperatura controllata. Il vino ottenuto affina poi sulle fecce fini che vengono rimescolate alla massa ogni 48/72 ore circa mediante la tecnica del bâtonnage che favorisce il rilascio delle mannoproteine naturali delle bucce conferendo al vino più stabilità e maggiore complessità gusto/olfattiva.

Note organolettiche: Questo vino dal colore giallo paglierino nel calice riflette un intenso scintillio dorato. Il naso è subito inebriato dai sentori di frutta esotica tra cui primeggia l'ananas, seguita dalla pesca gialla. Sul finale si schiudono gli aromi di frutta bianca, mela, gelsomino e note lievemente vanigliate. Al gusto è equilibrato, fresco ed elegante.

Abbinamenti gastronomici: Linguine alla crema di asparagi e tartare di tonno rosso, carpaccio di pesce spada alla salsa di capperi, formaggio pecorino di Castel del Monte, caciocavallo stagionato in grotta.

Temperatura di servizio: 8-10 C°.

Dati analitici:

Grado alcolico svolto: 12,5% vol

Residuo zuccherino: 3,5 g/l.

Acidità totale: 5,65 g/l.

