



TENUTE AL BANO CARRISI

Felicità

Indicazione Geografica Tipica
Prima Annata di Imbottigliamento
Vitigni
Sistema di Allevamento
Ceppi per Ettaro
Età della Vigna
Produzione di Uve per Ettaro
Perloco di Vendemmia
Zona di Produzione dell'Uva
Giacitura dei Vigneti
Tipo di Terreno
Fermentazione del Mosto
Affinamento del Vino

Salento Bianco
1992
70% Sauvignon - 30% Chardonnay
Alborello Appoggiato
5000
36 anni
7000 Kg
II^a o III^a Decade di Agosto
Cellino San Marco - Salento - Puglia
Est Nord Est
Calcereo Argilloso Misto a Sabbia Fine
Acciaio
Acciaio

Caratteristiche Organolettiche:

Colore
Profumo
Gusto
Abbinamento Gastronomico
Temperatura di Servizio
Confezioni

Giallo Paglierino
Fruttato: Tipico del Sauvignon
Fresco - ben Strutturato
Cucina Marinara
10° - 12° C.
6 Bottiglie

Da una razionale selezione di uve bianche, con prevalenza di Sauvignon, produciamo questo vino cui abbiamo voluto dare il nome "FELICITÀ". La raccolta, particolarmente curata, mira a proteggere peculiari caratteristiche di dette uve. La successiva vinificazione si avvale della criomacerazione a bassissime temperature e successivamente del controllo termico della fermentazione al fine di conservare i naturali profumi, la genuinità e integrità del futuro vino. Il vino si presenta brillante, di colore giallo paglierino tenue, dal profumo vinoso caratteristico del Sauvignon; sapore asciutto, leggermente acidulo, vellutato, armonico. Si può abbinare prevalentemente con antipasti, primi piatti e pesce. Va servito alla temperatura di 10 - 12°C.

From a rational choice of white grapes, mainly Sauvignon, we produce this wine, to which we gave the name "FELICITA" (happiness). The grapes are picked with particular care, with the aim of keeping the specific, intrinsic characteristic of these grapes. For the subsequent wine-making we use both the cold maceration and thermal control process, which allows the fermentation to keep the natural fragrance, the purity and the integrity of the future wine. This wine is bright, yellow straw - coloured, with a vinous fragrance characteristic of Sauvignon grapes, its taste is dry, slightly acid, velvety, harmonious. Excellent with hors d'oeuvre, first courses and fish. Best served at 10 - 12°C.

Riconoscimenti

Medaglia d'Oro, annata 2005
Bacco d'Oro Nazionale, annata 2005

