



Acine

AZIENDA: TAURINO Francesco

NOME ETICHETTA: ACINE

TIPOLOGIA: IGP SALENTO BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE)

UVAGGIO: VERDECA IN PUREZZA

ALTITUDINE: 45 mts.l.m.

TIPOLOGIA DEL VIGNETO: Spalliera

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.800 PIANTE PER ETTARO CIRCA

PERIODO DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: VENDEMMIA MANUALE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: LE UVE APPENA RACCOLTE VENGONO PORTATE IN CANTINA DOVE VENGONO SUBITO, DIRASPATE E PIGIATE E MANDATE DIRETTAMENTE IN PRESSA SOFFICE, IL MOSTO OTTENUTO DOPO ALCUNI ACCERTAMENTI ANALITICI TIPO ZUCCHERI RIDUTTORI, ESTRATTI, ACIDITA' TOTALE, pH, ACIDO TARTARICO, MALICO, CITRICO, SUCCINICO. SOLO COSI' DOPO ANCHE LA CONFERMA ANALITICA, SI PROCEDE ALLA SUA LAVORAZIONE CON UNA LEGGERA CHIARIFICAZIONE STATICA DATA DELL' ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA 10° C PER UN PERIODO 6 MASSIMO 8 ORE, IL MOSTO VIENE TRAVASATO PER PULIRLO DELLA FECCIA GROSSOLANA PRECIPITATA AD AZIONE DEL FREDDO E VIENE PORTATO IN SERBATOIO D'ACCIAIO TERMO CONDIZIONATO PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15°C. A FINE FERMENTAZIONE VIENE POSTO IN UN SERBATOIO DI STOCCAGGIO FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO DAI RIFLESSI VERDOGNOLI

OLFATTO: SI PRESENTA MOLTO FRUTTATO CON PRIMARI SENTORI DI MELA VERDE, IN SECONDA ISTANZA SI OSSERVA SENTORI DI FRUTTI TROPICALI

GUSTO: SI DICHIARA ESTREMAMENTE EQUILIBRATO NELLA STRUTTURA CON UNA FRESCA ACIDITA' CHE DONA UN TOCCO DI AMOREVOLEZZA AL PALATO DI CHI LO DEGUSTA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

SUGGERIMENTI O ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PERFETTO COME APERITIVO, UNA OTTIMA ESPRESSIONE DI SE LO DA' ANCHE IN ACCOSTAMENTO A PRIMI E SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI O CON ZUPPE PARTICOLARI. PERFETTO ANCHE COME VINO DA TUTTO PASTO.

