

# Terra d'Otranto D.O.P

## Bianco



TENUTA  
MONACELLI

**ZONA DI PRODUZIONE** SALENTO - PUGLIA

**CLASSIFICAZIONE** DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**TIPO TERRENO** SUOLI DALLA TINTA MOLTO ROSSA RICCHI  
DI OSSIDI DI FERRO GIACENTI SU ROCCIA CALCAREA

**SISTEMA COLTIVAZIONE** CONTROSPALLIERA

**RESA Q.LI PER ETTARO** SINO A 100 Q.LI CIRCA

**VITIGNI UTILIZZATI** CHARDONNAY

**CLIMA** INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

**VENDEMMIA** MANUALE IN CASSETTA

**TECNICA VINIFICAZIONE** PRESSATURA SOFFICE CON BREVE  
MACERAZIONE IN PRESSA DI CIRCA UN'ORA, CHIARIFICA  
STATICA A FREDDO SEGUITA DA FERMENTAZIONE ALCOLICA A  
TEMPERATURA CONTROLLATA DI CIRCA 14-15°C.  
SUCCESSIVA SOSTA SU FECCE FINI CON PERIODICI  
BÂTONNAGE,

**COLORE** GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

**PROFUMO** BOUQUET INTENSO E PERSISTENTE, FRUTTATO  
CON NOTE DI FRUTTI MATURI A POLPA GIALLA E FIORI  
BIANCHI

**GUSTO** FRESCO, MINERALE, PRONTO, PIACEVOLE, ARMONICO  
E PERSISTENTE

**TENORE ALCOLICO** 12 %VOL

**ABBINAMENTO AI CIBI** PREDILIGE ZUPPE DI PESCE,  
CROSTACEI, FRUTTI DI MARE CRUDI

**TEMPERATURA SERVIZIO** 10-12 °C

**ENOLOGO** TEODOSIO D'APOLITO

