



i Tratturi

SAUVIGNON MALVASIA BIANCO SALENTO
indicazione geografica protetta



I TRATTURI
Vie di terra e pietra,
diari di storie del vino,
finestre sui nostri vigneti.
Routes of earth and stones,
journals of wine stories,
windows on our vineyards.

**SAUVIGNON
MALVASIA BIANCO**
SALENTO
indicazione geografica protetta

**FEUDI
DI SAN MARZANO**

Tipologia vino Indicazione Geografica Protetta.

Colore Vino bianco.

Vitigni Malvasia Bianca, Sauvignon.

Densità d'impianto 4000 viti per ettaro.

Zona di produzione San Marzano, Salento, Puglia.

A circa 100 m. sul livello del mare, con temperature medie molto alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana medio-argillosa, con profondità abbondantemente sotto il metro.

Epoca di vendemmia Metà agosto.

Vinificazione Premacerazione a freddo per 24h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12/14°C.

Affinamento In acciaio.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di pesca matura, passiflora e note di mandarino. Vino fresco, di facile beva, gradevole, armonico e persistente.

Abbinamenti Ottimo con antipasti e zuppe di pesce, formaggi giovani a pasta tenera, pasta con sughi leggeri.

Fruibilità Da servire a 12°C.

Wine category Indicazione Geografica Protetta.

Colour White.

Vine varieties Malvasia Bianca, Sauvignon.

Vines per ha 4000.

Production area San Marzano, Salento, Puglia.

At almost 100 meters above sea level, with a high average temperature and very little rainfall during the year. The soils are mainly composed of clay, with an average depth which reaches up to 1 meter.

Harvest period Half of August.

Vinification Skin contact for 24h, then destemming followed by alcoholic fermentation in stainless-steel tanks at 12/14°.

Maturation In stainless steel.

Tasting notes Straw yellow with golden reflections, intense and persistent aroma, with ripe peach, passion-fruit and mandarin notes. Fresh wine, easy to drink, balanced and persistent.

Best served with Excellent with starters and fish soup, fresh cheese and pasta with light sauces.

Serving temperature About 12°C.

**FEUDI
DI SAN MARZANO**