



## 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**