



CARUSA TE ORU  
BIANCO SALENTO IGT

*È proprio una “carusa te oru”: con questa espressione le nonne salentine festeggiano l'arrivo di una giovane donna in famiglia. E subito balli e canti allietati da un fresco nettare.*



**Le uve:** 65% sauvignon, 35% fiano

**Il vigneto:** vigne coltivate a Guyot su terreni argilloso-calcareo-silicei profondi e asciutti.

**La vinificazione:** le uve raccolte secondo le diverse epoche di maturazione, vengono vinificate separatamente “in bianco” con pressatura soffice; dopo decantazione statica a freddo, la fermentazione si svolge alla temperatura controllata di 15°C. Dopo l'assemblaggio segue l'imbottigliamento a febbraio.

**Il vino:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumi intensi e fruttati; sapore piacevolmente aromatico, fresco e morbido.

**Dati analitici:** alcol 12,50 %; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,30; zuccheri 3,5 g/l; estratto 22 g/l.

**Conservazione ottimale:** 2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, primi piatti delicati, pesce e crostacei

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.