

Linea Trulli - Sosó *Fiano e Bianco D'Alessano del Salento*

TRULLI LINE - SOSÓ - FIANO E BIANCO D'ALESSANO DEL SALENTO

Le viti crescono in terreni eccezionali. Le due varietà autoctone Fiano e Bianco d'Alessano sono state rivalorizzate dall'Antica Masseria Jorche. Vino dalla struttura complessa con un breve passaggio in barrique.

Denominazione:

Fiano e Bianco D'Alessano IGP Salento

Uve (Varietà): 75% Fiano e 25% Bianco D'Alessano

Collocazione geografica: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 12 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 110 ql

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffici, chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata

Resa in vino: 65%

Affinamento: 3 mesi in barrique + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 12% vol.

Esame visivo: Giallo paglierino con riflessi dorati accennati

Esame olfattivo: Floreale, fruttato (pesca bianca), note agrumate (scorza di limone)

Esame gustativo: Corposo ed equilibrato.

Accompagnamenti: Verdure sott'olio, primi piatti, grandi frittiture di pesce, frutti di mare crudi (ostriche, cozze, ricci).

Piatto tipico ideale: Cavatelli cozze e fagioli.

The vines grow in excellent terrain. The two typical varieties of Fiano and Bianco d'Alessano have been enhanced by the Antica Masseria Jorche. The wine has a complex structure and has been aged for a brief period in barrique.

Appellation:

Fiano and Bianco D'Alessano IGP Salento

Grapes (Varieties): 75% Fiano and 25% Bianco D'Alessano

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 12 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 110 ql

Harvest: Manual picking in small boxes

Vinification: Soft crushing and pressing, static clarification, temperature controlled during fermentation

Yield grapes-wine: 65%

Refinement: 3 months in barriques + 3 months in bottle

Alcohol: 12% vol

Colour: Straw-yellow with golden yellow tinges

Aroma: Floral, fruity (white peach), citrus notes (lemon peel)

Flavour: Full-bodied and balanced.

Food matching: Vegetables in oil, pasta dishes, great fried fish, raw sea food (oyster, mussel, sea urchin).

Ideal typical dish: "Cavatelli" (a typical handmade pasta) with mussels and beans.

