



TENUTE AL BANO CARRISI

Felicità

Indicazione Geografica Tipica	Salento Bianco
Prima Annata di Imbottigliamento	1992
Vitigni	70% Sauvignon - 30% Chardonnay
Sistema di Allevamento	Alborello Appoggiato
Ceppi per Ettaro	5000
Età della Vigna	36 anni
Produzione di Uve per Ettaro	7000 Kg
Perloco di Vendemmia	II° o III° Decade di Agosto
Zona di Produzione dell'Uva	Cellino San Marco - Salento - Puglia
Giacitura dei Vigneti	Est Nord Est
Tipo di Terreno	Calcereo Argilloso Misto a Sabbia Fine
Fermentazione del Mosto	Acciaio
Affinamento del Vino	Acciaio
<i>Caratteristiche Organolettiche:</i>	
Colore	Giallo Paglierino
Profumo	Fruttato: Tipico del Sauvignon
Gusto	Fresco - ben Strutturato
Abbinamento Gastronomico	Cucina Marina
Temperatura di Servizio	10° - 12° C.
Confezioni	6 Bottiglie

Da una razionale selezione di uve bianche, con prevalenza di Sauvignon, produciamo questo vino cui abbiamo voluto dare il nome "FELICITÀ". La raccolta, particolarmente curata, mira a proteggere peculiari caratteristiche di dette uve. La successiva vinificazione si avvale della criomacerazione a bassissime temperature e successivamente del controllo termico della fermentazione al fine di conservare i naturali profumi, la genuinità e integrità del futuro vino. Il vino si presenta brillante, di colore giallo paglierino tenue, dal profumo vinoso caratteristico del Sauvignon; sapore asciutto, leggermente acidulo, vellutato, armonico. Si può abbinare prevalentemente con antipasti, primi piatti e pesce. Va servito alla temperatura di 10 - 12°C.

From a rational choice of white grapes, mainly Sauvignon, we produce this wine, to which we gave the name "FELICITA" (happiness). The grapes are picked with particular care, with the aim of keeping the specific, intrinsic characteristic of these grapes. For the subsequent wine-making we use both the cold maceration and thermal control process, which allows the fermentation to keep the natural fragrance, the purity and the integrity of the future wine. This wine is bright, yellow straw - coloured, with a vinous fragrance characteristic of Sauvignon grapes, its taste is dry, slightly acid, velvety, harmonious. Excellent with hors d'oeuvre, first courses and fish. Best served at 10 - 12°C.

Riconoscimenti

Medaglia d'Oro, annata 2005
Bacco d'Oro Nazionale, annata 2005

Al Bano Carrisi