



TERRE SARACENE BIANCO COSTA D'AMALFI DOC

Vino dal colore giallo paglierino carico tendente al dorato, al naso ha una buona persistenza aromatica con note di fiori di campo, frutta a bacca bianca e mandorla tostata. Al gusto è morbido e conferma l'esame olfattivo, supportato da una giusta sapidità e freschezza. La particolarità di questo bianco è l'utilizzo dell'uva Pepella che è presente solo in

piccole aree ed in pochi ceppi del territorio amalfitano; è un vitigno del tutto ignorato dai testi di enologia e trae il suo nome dalla peculiarità del grappolo, il quale presenta affianco ad acini di normale dimensione , altri piccolissimi come acini di pepe, anche a maturazione avanzata.

SCHEDA TECNICA

Tipologia vino: a denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Denominazione data dalla casa di produzione: Terre Saracene

Tipologie uve: 50% Biancatenera + 30% Pepella + 20% Falanghina

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 70/80 quintali per ettaro

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: criomacerazione in silos refrigerati, pressatura soffice, fermentazione in acciaio sotto controllo termico

Particolarità: è un vino dal colore giallo paglierino carico tendente al dorato, al naso ha una buona persistenza aromatica con note di fiori di campo, frutta a bacca bianca e mandorla tostata. Al gusto è morbido e conferma l'esame olfattivo, supportato da una giusta sapidità e freschezza. La particolarità di questo bianco è l'utilizzo dell'uva Pepella che è presente solo in piccole aree ed in pochi ceppi del territorio amalfitano; è un vitigno del tutto ignorato dai testi di enologia e trae il suo nome dalla peculiarità del grappolo, il quale presenta affianco ad acini di normale dimensione , altri piccolissimi come acini di pepe, anche a maturazione avanzata.

Abbinamento: con piatti a base di pesce e crostacei ed è ben apprezzato

l'accostamento con piatti a base di carni bianche e formaggi dolci