



★
DESIDERA
VALLONE
BRANCO SALENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Desidera

Bianco

I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Vitigno: Chardonnay, Falanghina, Moscatello Selvatico e Malvasia

Zona di produzione: Tenute aziendali

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud. Superficie vitata: ha. 1 Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato Produzione media per pianta: kg. 1

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia:

Malvasia Bianca e Moscatello selvatico inizio settembre con successivo appassimento sui graticci per circa 10 gg.

Falanghina e Chardonnay sono raccolti nella seconda decade di settembre.

Raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione

Al termine del processo di leggero appassimento, il Moscatello e la Malvasia vengono lavorate insieme alla Falanghina e allo Chardonnay che sono invece vendemmiate manualmente e pigiate senza appassimento. Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve viene separato dalle bucce.

Una volta decantato alla temperatura di 10 °C per 48 h, viene spillato e fermentato in acciaio inox alla temperatura di 14 °C per circa 20 giorni. Il 60% del mosto fermenta esclusivamente in acciaio mentre la restante parte viene travasata in tonneaux di rovere francese a metà fermentazione.

Affinamento sulle fecce fini 40% in tonneaux e 60 % in acciaio per almeno 18 mesi.

Affinamento in bottiglia: minimo sei mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Odore: sentori floreali di camomilla e gelsomino accompagnate da sensazioni di frutta tropicale e di scorze di agrume candito.

Sapore: abbastanza grasso con una buona spina acida e con una chiusura sapida che dona al vino piacevolezza.

Desidera

White Wine

I.G.P. Salento

Classification: I.G.P.

Variety: Chardonnay, Falanghina, Moscatello Selvatico e Malvasia

Area of production: Winery estates

Characteristics of the vineyard

Location: North-South

Vine area: 1 hectare

Type of soil: limestone-clay

Growing method: spurred cordon

Average yield per plant: 1 kg

Manufacturing technology

Harvesting period:

Malvasia Bianca and wild Moscatello at the beginning of September with subsequent drying on racks for 7 – 10 days.

Falanghina and Chardonnay are harvested in the second ten days of September.

Type of grape harvest: hand-picked

Winemaking technique

At the end of the light drying process, the Moscatello and Malvasia are worked together with the Falanghina and the Chardonnay which are instead harvested manually and pressed without drying. The must obtained from the soft pressing of the grapes is separated from the skins.

Once decanted at a temperature of 10°C for 48 hours, it is tapped and fermented in stainless steel at a temperature of 14° C for approximately 20 days. 60% of the must ferments exclusively in steel while the remaining part is decanted into French oak tonneaux halfway through fermentation.

Aging on fine lees 40% in tonneaux and 60% in stainless steel for at least eighteen months.

Aging in bottle: at least six months

Organoleptic characteristics

Colour: straw yellow with golden reflections. Aroma: floral hints of chamomile and jasmine accompanied by sensations of tropical fruit and candied citrus peel.

Taste: quite rich with a good acidity and a savoury finish that gives the wine pleasantness.