



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,0 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	10 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Di colore bianco paglierino con lievi sfumature verdoline, **Nysias** presenta un bouquet intenso ed elegante, con sentori di frutta fresca e delicate note speziate. Al palato rivela una intensa consistenza ed una struttura acida fresca e piacevole, integrata in un finale equilibrato che lascia il posto a dolci e fruttate sfumature retrofative.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C	
ABBINAMENTO	ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o delicati secondi a base di carni bianche; si rivela ottimo anche come aperitivo	
CONFEZIONE	bottiglia bordeaux tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it