

# CARVINEA

BEPPE DIMARIA

## LUCERNA

### SALENTO BIANCO IGP

PRENDE IL NOME DALLE ANTICHE LAMPADE AD OLIO CHE SI UTILIZZAVANO NELLE MASSERIE PER SPOSTARSI DA UNA STANZA ALL'ALTRA, ILLUMINANDO IL PERCORSO

**VARIETÀ DELLE UVE:** 100% FIANO  
**ZONA DI PRODUZIONE:** CAROVIGNO-BRINDISI-ITALIA  
**TIPOLOGIA TERRENO:** TUFACEO-CALCAREO  
**DENSITÀ DEI CEPPI:** 4000 CEPPI/HA  
**PRODUZIONE PER ETTARO:** 60 QUINTALI  
**RACCOLTA:** MANUALE IN CASSETTE  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** PRIMA DECADE DI SETTEMBRE  
**RESA UVA IN VINO:** 60% DI MOSTO FIORE

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**VINIFICAZIONE:** SCOTTATURA DELLE BUCCE CON NEVE CARBONICA, PIGIATURA SOFFICE E DECANTAZIONE STATICA A 12 °C. SEGUE FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

**AFFINAMENTO:** SULLE FECCE NOBILI PER CIRCA 3 MESI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE. I SENTORI PRINCIPALI SONO DI FRUTTA A POLPA BIANCA LEGGERMENTE MATURA CON DELICATE NOTE FLOREALI. IL PALATO, COERENTE DAL PUNTO DI VISTA AROMATICO, SFOGGIA UN'INTERESSANTE VERVE ACIDA E BUONA SAPIDITÀ.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C

### LONGEVITÀ

DA BERSI ENTRO I 3 ANNI

### STORIA DEI PREMI E RICONOSCIMENTI



THE WINE HUNTER AWARD



OSCAR "BERE BENE" GAMBERO ROSSO  
PER IL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

### DATI ANALITICI

ALCOL SVOLTO: 12% VOL.

PH: 3,25

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,7 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 22 G/L



PRODOTTO DA  
UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE



La Nuova Frontiera del Vino