

Nome del vino / Name

MAIA

I.G.T. Puglia - Sauvignon Blanc

Varietà / Variety 100% Sauvignon B.

Classificazione / Classification Puglia I.G.T.

Comuni di Produzione / Production Municipalities

BAT e Provincia / BAT and Provice

Natura del Terreno / Nature of the

Land

Profondi di medio impasto / Deep medium-dough

Sistema di allevamento / Growing

System

Controspalliera / Puglia Vertically trellised spurred cordon

Densità di impianto / Plant Density

4.500/5.000 piante per ettaro / 4.500/5.000 plants per hectare

Resa Per ettaro / Yield per hectare

120 q.li di uva / 120 q.li of grapes

Vinificazione / Vinification

Raccolta manuale, criomacerazione per 10/12 ore, pressatura soffice, fermentazione termocontrollata. / manual harvesting, cryomaceration for 10/12 hours, soft pressing, thermocontrolled fermentation.

Periodo di Affinamento / Aging

Period

Illimpidimento e conservazione in acciaio / clarification and

conservation in steel

Capacità di invecchiamento / Aging

capacity

max 2 anni / max 2 years

Caratteristiche / Features

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ottenuto da uve raccolte a mano, da vigneti con rese molto contenute, vinificate a basse temperature. Vino con sentori erbacei e di frutta fresca. / Straw-yellow colored wine with hints of glod, obtained from grapes harvested by hand, from vineyards with very low yields, matured at low temperatures. Wine with herbaceous and fresh fruit hints.

Accostamenti / Combinations

Parametri / Parameters

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce e formaggi. / Excellent pairing

with fish dishes and cheeses

alcool: 13,0 % vol. / alcohol: 13,0 %vol.

acidità totale: 6,00 gr/l / total acidity: 67,00 gr/l zuccheri: 2,00 gr/l / sugars: 2,00 gr/l

PH: 3,40 / PH: 3,40

Temperatura di servizio ideale /

Ideal serving Temperature

Temperatura ideale di servizio 10-12 °C. / Ideal serving temperature 10-

12 ° C

Bottiglia / Bottle Bottiglia cubana / Cuban line bottle

Imballo / Packaging 6 bottiglie / 6 Bottles

