



LIFILI BIANCO SALENTO IGP



País, Região e Sub-região

Itália / Puglia / Taranto-Fagagnano



Vinhedo

Vinhas de baixa altitude, cerca de 100 m acima do nível do mar, com temperaturas médias muito altas e pouca chuva. Solo de argila de grão médio, com profundidade bem abaixo de um metro em área montanhosa no norte da província de Taranto.



Uva

Uvas nativas brancas selecionadas



Safra

2023



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace e prensagem suave das uvas, decantação estática a frio e fermentação alcoólica a 16° C em tanques de aço inox. Envelhecimento em tanques de aço inox.



Notas de Degustação

Cor amarelo palha com reflexos dourados, buquê intenso e persistente de flores brancas, pêssegos e damascos. Vinho fresco, fácil de beber, equilibrado e com um final agradável. Temperatura de serviço entre 10 a 12° C.



Harmonização

Combina com aperitivos, peixes, massas com molhos leves e queijos frescos.



Sobre a Vinícola

Salento, o extremo sul da península de Puglia, uma terra adequada à viticultura por gerações. Entrelaçamento de etnias e paixões, região de encruzilhada de povos, onde a cultura da vinha e da produção de vinho tem origens ancestrais e chegou aos nossos dias pelo aperfeiçoamento das suas práticas, enriquecendo-se em tecnologia e fascinando o mundo com as suas narrativas. No coração do Primitivo di Manduria DOP, está instalada a vinícola a6mani e seus vinhos que nascem do amor sincero de três mulheres pela sua terra: três primas em uma execução impecável a 6 mãos para um projeto a ser realizado em conjunto. Desde 2011, produzem vinhos com uvas indígenas, como Primitivo e Negroamaro, com o objetivo de divulgar ao mundo este maravilhoso território e as suas potencialidades. As plantas mais velhas, as mudas pequenas, são a melhor expressão disso com seus baixos rendimentos e excelente potencial de qualidade.