

## Selce 2023



### **Denominazione**

Bianco DOP Gioia del Colle.

### **Varietà delle uve**

Trebbiano, Malvasia Bianca.

### **Grado alcolico**

13,5%

### **Epoca di vendemmia**

Il Trebbiano è stato vendemmiato a fine settembre - la Malvasia Bianca a metà settembre.

### **Vinificazione**

Le uve raccolte in cassetta vengono lasciate per una notte in cella frigorifera. La mattina successiva vengono pigiate, diraspate e sottoposte ad una macerazione prefermentativa di circa 6 ore a 8 - 10 °C. Il mosto fiore viene fatto decantare per 36 - 48 h a 10°C, successivamente viene separato dal fondo e avviato alla fermentazione alcolica a 14°C per circa 20 giorni. Una parte del mosto del Trebbiano (circa 20% del totale) viene fatta fermentare in barriques di rovere francese, mentre la rimanente parte di Trebbiano e Malvasia Bianca viene fatta fermentare in acciaio.

Il vino affina negli stessi contenitori in cui ha svolto la fermentazione alcolica per circa 8 mesi. Durante l'affinamento vengono effettuati frequenti bâtonnage per proteggere il vino dall'ossidazione.

Terminato l'affinamento, avviene l'assemblaggio tra i diversi contenitori e il successivo imbottigliamento.

### **Note di degustazione**

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino carico. Al naso si sprigionano sentori floreali accompagnati da note di frutta a polpa gialla con sfumature aromatiche che rimandano all'erba di campo, agli agrumi canditi e alla mandorla dolce. Il sorso è morbido e avvolgente, fresco e minerale. Finale lungo ed equilibrato tra freschezza e materia.