

# MORELLA



## ***Mezzogiorno IGT Bianco Salento***

La vigna è stata innestata in campo con materiale selezionato proveniente da 2 vigne vecchie di Fiano proveniente dalla Campania. Il vigneto è stato impiantato nel 2005 in una parcella vicino ai nostri alberelli di Primitivo in Manduria ed in particolare il terreno è costituito da *terra rossa* su substrato di roccia calcarea attraversato da diffuse venature di quarzo.

## **Vendemmia e fermentazione**

L'uva è vendemmiata a mano in piccole cassette al mattino presto e posta a raffreddare tutta la notte in cella frigo. I grappoli sono pressati nel tradizionale torchio verticale; il mosto viene lasciato sedimentare senza l'uso di enzimi e successivamente fermentato parte in tonneau da 500 litri e parte in acciaio.

Dopo sette mesi il vino viene travasato con una leggera filtrazione ed infine imbottigliato.

## **Note di assaggio**

Mezzogiorno si presenta con un naso floreale unito a note di agrumi ed un tocco di vaniglia e legno tostato. Il palato è pieno di gusto di nettarina con un accento di limone fresco in un bel finale minerale.