



Santa Lucia
GAZZA LADRA

Indicazione Geografica Protetta - Puglia - Fiano
Vino Biologico

La Gazza Ladra è un vino ottenuto dalla pressatura soffice di uve Fiano in purezza allevate in conversione biologica con densità di 5.500 piante per Ha. a spalliera alta e guyot singolo accatastate al foglio 40 particella 4a.

Il vino prende nome dal volatile che popola le colline della Murge, oltre a ricordare le affascinanti note di G. Rossini.

Il vitigno Fiano, caratterizzato da grande vigoria e potenza, storicamente molto ben acclimatato in Puglia, ha visto con la vendemmia 2001 il primo esperimento regionale di produzione in bottiglie di qualità. L'ottima acidità del frutto consente a quest'uva di superare senza stress le temperature estive pugliesi, conservando freschezza e integrità del suo patrimonio aromatico: un Riesling di Puglia, diciamo scherzosamente.

Di colore giallo intenso, con aroma persistente di agrumi e confettura di limone, fiori e frutta bianca. Alcool del 13% circa con apertura elegante al palato, persistenza, e lieve salinità bilanciata dalla struttura.

Gusto secco e morbida freschezza, rendono questo vino un prodotto particolare nel panorama produttivo pugliese dei bianchi. Nelle migliori annate la bevibilità supera i 10 anni dalla vendemmia; provate per credere, siamo certi che resterete sorpresi da questi sorsi che sono pugliesi, e che nelle annate non troppo calde somigliano ad un vino sub alpino.

Buon aperitivo, la Gazza Ladra predilige l'abbinamento con piatti della cucina mediterranea estiva, frutti di mare crudi, calamari, seppie, polpo, piatti di pesce, affettati, pasta al forno, carni bianche e così via. Va bevuto fresco, cresce sensibilmente nei 2-3 anni successivi alla vendemmia. Temperatura consigliata: 10-12°C. circa. Da stappare 10 minuti prima della degustazione.

Denominazione	IGT Puglia
Uvaggio	100% Fiano
Appezamento	Santa Lucia
Primo anno di produzione	2001
Produzione media	4.000 bottiglie
Superficie vitata	1 Ha.circa
Kg.uva per pianta	1,300/1,400 circa
Kg.uva per Ha	7.500
Altitudine vigneti	250 mt.s.l.m.
Natura terreno	Calcarea
Vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	Pressatura soffice a freddo e fermentazione in acciaio
Affinamento	6 mesi in vasche vetrificate
Abbinamento	Crostacei/frutti di mare/carni bianche/paste al forno