



VITICOLTORI LENZA

IDA 2020

IGP COLLI DI SALERNO - BIANCO

Aziende Agricole Dott. Valentino Lenza - Viticoltori Lenza
Via Lago di Carezza - Pontecagnano Faiano - Salerno - Campania - Italy

Nome del vino: IDA

Annata : 2020

Denominazione: IGP COLLI DI SALERNO BIANCO

Vitigni: Falanghina 70% - Greco 30%

Posizione del vigneto e geolocalizzazione: Pontecagnano Faiano (Salerno - Campania - Italia) - 40.59945 - 14.90750

Estensione del vigneto: 3,20 ettari

Altitudine: 15/20 metri sul mare

Orientamento del vigneto: piano con orientamento dei filari Est-Ovest

Suolo: limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesio, ferritico, manganitico

Caratteristiche geomorfologiche e pedologiche della pianura di Paestum:

Nell'area sottostante i monti Picentini, a cavallo tra la Costiera Amalfitana e il Cilento si estende la pianura di Paestum, una delle più fertili e produttive di Italia i cui suoli sono caratterizzati da abbondante presenza di argilla e limo.

Densità di impianto: 3333 piante per ettaro

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per ettaro: 70 Ql/He

Tipo e periodo di vendemmia: manuale, 25 Agosto 2020

Vinificazione: diraspatura, separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata; rimontaggi e delestage nell'evoluzione fermentativa, seguiti da affinamento sulle fecce fini per sei mesi.

Imbottigliamento: Aprile 2021

Resa Uva/Vino: 55%

Bottiglie prodotte: 1.866

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Zuccheri residui: 0 g/l

Acidità totale: 7,50 g/l

Acidità volatile: 0,39 g/l

pH: 3.26

Anidride solforosa: 68 mg/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino bianco prodotto da un esclusivo uvaggio di uve Greco e Falanghina provenienti dai vigneti di proprietà di Tenuta Valentinia, in Pontecagnano Faiano (SA). Affinato per sei mesi in acciaio sulle sue fecce fini, alla vista si presenta di un brillante giallo paglierino dai riflessi dorati; al naso regala sentori di mela cotogna, frutta candita, con un lungo finale minerale caratteristico dei varietali che lo compongono. Al palato è equilibrato e persistente con un buon corpo e una eccellente acidità. Ideale con mozzarella di bufala Campana e con i piatti di mare della tradizione mediterranea.

Temperatura di servizio: 12 – 14 Gradi
