

Nome completo del vino **BIANCO DELLA CONTESSA**

Zona di produzione	Il vino è prodotto dalla scelta manuale delle uve bianche dei vigneti aziendali, situati nella zona meno alta dell'area vitata del Salarco.
Tipologia dei terreni	I vigneti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla e sabbia), ad un'altitudine compresa tra i 300 e 350 metri s.l.m., con un'esposizione a Sud-Est.
Uve impiegate	Uve bianche autoctone.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a cordone speronato. Densità impianto 4.000 ceppi per Ha
Tecniche di produzione	Dopo la vendemmia, che avviene di solito a partire dalla seconda decade di Settembre, si procede alla diraspigiatura delle uve raccolte, e il mosto vergine (separato dalle bucce), inoculato con lieviti selezionati, è avviato alla fermentazione alcolica . Questa fase, svolta in tini d'acciaio, si protrae per circa 12 giorni ad una temperatura compresa tra i 26 e i 28°C. A fermentazione completata, il vino è travasato in altri tini d'acciaio da 20 a 25 Hl, in cui rimane per 4/6 mesi, dopodiché il vino è messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di 2/3 mesi prima della commercializzazione.
Quantità prodotta	5.000/6.000 bottiglie circa
L'azienda	Di proprietà della Famiglia CONTUCCI dal XI secolo, l'azienda agricola si estende su una superficie di 170 Ha, di cui 22,5 vitati, occupati 7 da oliveto e 141 da seminativi e bosco. Aspetti agronomici ed enologici curati direttamente dai proprietari.