



# SAN MARZANO

## Polline

MOSCATO PASSITO SALENTO IGP

**Tipologia:** Passito Bianco

**Vitigno:** Moscato

**Denominazione:** IGP Salento

**Coltivazione:** Spalliera

**Densità d'impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 130 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

**Terreno:** Di medio impasto tendenzialmente sabbioso, ricco di scheletro e marne calcaree

**Vendemmia:** Ultimi dieci giorni di agosto, manuale e in cassetta nelle prime ore del mattino

**Vinificazione:** Dopo la raccolta le uve vengono fatte appassire per circa 2 settimane in fruttaio. Pigiatura soffice sottovuoto e fermentazione alcolica in silos d'acciaio ad una temperatura compresa tra 16° e 18°C per 2 settimane

**Affinamento:** L'80% della massa viene affinata in silos d'acciaio, il restante 20% in botte di rovere francese da 6hl per 4 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso la delicata freschezza dei fiori bianchi è addolcita da pesca e albicocca mature avvolte da una nota vanigliata. Il sorso è dolce e fragrante, permane la frutta con morbide note di miele a bilanciare una buona freschezza

**Abbinamenti:** accompagna tradizionalmente pasticceria secca e dolci da forno. Da provare anche come aperitivo e nei drink mixati

**Servire a:** 8°-10°C



WINE SHARING BEAUTY