



# SAN MARZANO

## Sulla

MARESCO VALLE D'ITRIA IGP

**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Maresco 100%

**Denominazione:** Valle d'Itria IGP

**Coltivazione:** Spalliera

**Densità d'impianto:** 3.800 viti per ettaro

**Zona di produzione:** Zone vocate della Valle d'Itria, a circa 280 m slm, il clima è caldo-arido con scarse precipitazioni

**Terreno:** Calcareo-argilloso

**Vendemmia:** Manuale in cassette, a fine settembre

**Vinificazione:** Le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura, così da estrarre il potenziale aromatico. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve

**Affinamento:** In acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati tenui; al naso presenta profumi tipici del vitigno con note marcate di frutta come ananas, pompelmo e agrumi; vino dalla spiccata e piacevole acidità

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti a base di crostacei

**Servire a:** 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY