



SAN MARZANO



Timo

VERMENTINO SALENTO IGP

Tipologia: Bianco

Vitigno: Vermentino

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro

Zona produzione: Brindisi, Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. La zona è caratterizzata da un microclima temperato per la vicinanza del mare

Terreno: Poco profondo, di medio impasto, a prevalenza sabbioso

Vendemmia: Ultima settimana di agosto

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

Affinamento: In acciaio per 5 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino; profumo delicato di fiori bianchi che si fonde con note agrumate e di macchia mediterranea. In bocca i sentori di timo e rosmarino confermano una sensazione di eleganza, freschezza e mineralità persistente

Abbinamenti: Primi piatti di pesce e antipasti. Ottimo con formaggi

Servire a: 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY