



SAN MARZANO

Timo

VERMENTINO SALENTO IGP



Wein: Weißwein

Rebsorte: Vermentino

Bezeichnung: Salento IGP

Anbau: Guyot

Stockdichte: 5.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Brindisi, Salento, Apulien, zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel; typisches temperiertes Mikroklima der Küstengegend

Boden: Wenig tiefer mittelfeiner vorwiegend sandiger Boden

Lese: Letzte Augustwoche

Vinifizierung: nach der Entbeerung bleiben die Trauben einige Stunden mit der Schale in Kontakt, um alles Aroma zu extrahieren; dann sanfte Pressung und alkoholische Gärung, die 13 bis 15 Tage lang bei einer Temperatur von 16°C in Stahltanks erfolgt

Veredelung: 5 Monate in Stahltanks

Organoleptische Eigenschaften: Strohgelbe Farbe; zarter Duft weißer Blüten vereint sich mit den Noten von Zitrusfrüchten und mediterraner Macchia. Geschmacklich überzeugt dieser Wein durch Noten von Rosmarin und Thymian sowie Eleganz, Frische und anhaltender Mineralität

Speisenbegleiter: Vorspeisen mit Fisch, hervorragend zu Käse

Serviertemperatur: 10 bis 12°C

WINE SHARING BEAUTY

