

Tenute Santamaria

IL BIANCO

Vermentino Malvasia



Ein mediterraner Weißwein mit sonniger Persönlichkeit. Aus ausgewählten, nachts gelesenen Trauben gewonnen, um Frische und Aromen zu betonen, erzählt er elegant von seinem Terroir. In der Nase erinnert er an Honig, gelbe Blüten und tropische Früchte. Am Gaumen überzeugt er mit Aromatik, Mineralität und Salzigkeit. Ideal zu Fischgerichten und frischem Käse.



WEIN NOTES

IL BIANCO

Boden: Kalkhaltig, sandig-lehmig mit nordwestlicher / südöstlicher Ausrichtung, 115 m ü.M.

Klima: Mediterran, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen und heißen, windigen Sommern

Ernte: Nachtlese, dritte Augustdekade

Weinbereitung: Abbeeren und anschließendes Quetschen. Gärung mit Maischestandzeit bei kontrollierter Temperatur von 24/26°C für 10 Tage; alle 6 Stunden für 10 Minuten umpumpen

Verfeinerung: In Edelstahltanks

Abfüllen: Unter Stickstoffatmosphäre

Analytische daten: Alkoholgehalt ca. 12,5 - 13,5% vol., Gesamtsäure 5,8 g/l, pH-Wert 3,20

Organoleptischen Eigenschaften: Strohgelb mit goldenen Reflexen am Rand, intensiv und anhaltend mit Aromen von Tropenfrüchten, Honig und gelben Blüten. Elegante mineralische Noten und ein langer, salziger Abgang.

Paarungen: Fischgerichte und frischer Käse

Serviertemperatur: 12°C

Format: 75 cl