Tenute Santamaria

IL BIANCO

Vermentino Malvasia

Un vino blanco mediterráneo con una personalidad soleada. Nacido de uvas seleccionadas y vendimiadas de noche para realzar su frescura y aromas, cuenta la historia del territorio con elegancia. En nariz recuerda a miel, flores amarillas y frutas tropicales. En boca conquista con aromaticidad, mineralidad y sapidez. Ideal con platos de mar y quesos frescos.

NOTAS DE VINO

IL BIANCO

Terreno:	Calcáreo, arenoso arcilloso con exposición noroeste / sureste, 115 m s.n.m.
Clima:	Mediterráneo, con inviernos suaves, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventosos
Cosecha:	Nocturna, tercera decena de agosto
Vinificación:	Despalillado y posterior estrujado. Fermentación con maceración a temperatura controlada de 24/26ºC durante 10 días; remontados cada 6 horas durante 10 minutos
Refinamiento:	En depósitos de acero inoxidable
Embotellado:	En atmósfera de nitrógeno
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 12,5 - 13,5% aprox., acidez total 5,8 g/l, pH 3,20
Características organolépticas:	Amarillo pajizo con reflejos dorados en los bordes, intenso y persistente con aromas tropicales, de miel y flores amarillas. Elegantes notas minerales y larga sapidez.
Emparejamientos:	Platos de mar y quesos frescos
Temperatura de servicio:	12ºC
Formato:	75 cl