Tenute Santamaria

IL BIANCO

Vermentino Malvasia

Un bianco mediterraneo dalla personalità solare. Nato da uve selezionate e vendemmiate di notte per esaltarne freschezza e profumi, racconta il territorio con eleganza. Al naso richiama miele, fiori gialli e frutti tropicali, In bocca conquista con aromaticità, mineralita e sapidita. Ideale con piatti di mare e formaggi freschi.

NOTE VINICOLE

IL BIANCO

Terreno:	Calcareo, sabbioso argilloso con esposizione a nord-ovest / sud est, 115 m slm
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Notturna, terza decade di agosto
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pigiatura. Fermentazione con macerazione a temperatura controllata di 24/26º per 10 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto
Dati Analitici:	Grado alcolico 12,5 - 13,5% circa, acidità totale 5,8 g/l, pH 3,20
Caratteri organolettici:	Giallo paglierino con riflessi dorati sui bordi, Intenso e persistente con profumi tropicali, di miele e fiori gialli. eleganti note minerali e lunga sapidità
Abbinamenti:	Piatti di mare e formaggi freschi
Temperatura di Servzio:	12°C
Formato:	75 cl