

Tenute Santamaria

# IL BIANCO

## Vermentino Malvasia



formaggi freschi.

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, mineralità e sapidità. Ideale con piatti di mare e



## 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 24/26° 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 Servizio:** 12°C

**Formato:** 75 cl