

Tenute Santamaria

IL BIANCO

Vermentino Malvasia



Um vinho branco mediterrâneo com uma personalidade solar. Nascido de uvas selecionadas e vindimadas à noite para realçar a frescura e os aromas, conta a história do território com elegância. No nariz lembra mel, flores amarelas e frutas tropicais. Na boca conquista com aromaticidade, mineralidade e salinidade. Ideal com pratos de mar e queijos frescos.



NOTAS DE VINHO

IL BIANCO

Chão: Calcário, arenoso argiloso com exposição noroeste / sudeste, 115 m acima do nível do mar

Clima: Mediterrâneo, com invernos amenos, chuvas moderadas e verões quentes e ventosos

Colheita: Noturna, terceira dezena de agosto

Vinificação: Desengace e posterior esmagamento. Fermentação com maceração a temperatura controlada de 24/26°C durante 10 dias; remontagens a cada 6 horas por 10 minutos

Requite: Em tanques de aço inoxidável

Engarrafamento: Em atmosfera de nitrogênio

Os dados analíticos: Teor alcoólico 12,5 - 13,5% aprox., acidez total 5,8 g/l, pH 3,20

Características organolépticas: Amarelo palha com reflexos dourados nas bordas, intenso e persistente com aromas tropicais, de mel e flores amarelas. Elegantes notas minerais e longa salinidade.

Emparelhamentos: Pratos de mar e queijos frescos

Temperatura de Serviço: 12°C

Formato: 75 cl