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 24/26ºC durante 10 dias; remontagens a cada 6 horas por 10 minutos
Requinte:	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:	12ºC
Formato:	75 cl