



SU'IMARI

VITIGNO

Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, controspalliera (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, primi di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C in acciaio.

MATURAZIONE

In acciaio per almeno 5 mesi sui suoi lieviti.

ESAME VISIVO

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

ESAME OLFATTIVO

Buona intensità olfattiva, nota agrumata, spiccano fiori e frutta tropicale.

ESAME GUSTATIVO

Si contraddistingue per la piacevole sapidità e la gradevole freschezza accompagnate da note fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e primi piatti di mare, da provare su linguine con verdure e zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.

