

su'entu



SU'ARO Marmilla bianco IGT

VITIGNO

Uve bianche tipiche della zona.

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, contropalliera (potatura a cordone speronato).

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, inizio 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 dorati.

ESAME OLFATTIVO

Intenso, rivela profumi di miele e fiori gialli, complesso.

ESAME GUSTATIVO

Gusto invitante e piacevolmente fresco caratterizzato da raffinate note minerali e lunga sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Buona versatilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su anatra all'ananas.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-10 °C.

