

**SARACENO VERMENTINO***IGP Salento Vermentino Bianco*

Varietà: 85% Vermentino; 15% Altri vitigni raccomandati

Comune di produzione: Leverano (LE)

Natura del terreno: Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro: 100 q.li di uva

Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Capacità di invecchiamento: Da bere giovane

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Bouquet: Intenso, aromatico, fine e fragrante con sentori di macchia mediterranea e frutta gialla in maturazione

Sapore: Caldo, morbido, sapido ed elegante con piacevole retrogusto ammandorlato

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento gastronomico:

Si abbina ottimamente a primi e secondi piatti a base di pesce, molluschi e crostacei