

Saraceno



SARACENO

VERMENTINO

IGP SALENTO VERMENTINO BIANCO

VARIETÀ: Vermentino e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 6 giorni alla temperatura di 22-24°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

BOUQUET: intenso, aromatico, fine e fragrante con sentori di macchia mediterranea.

SAPORE: sapido ed elegante con piacevole retrogusto fruttato.