



## NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Vermentino Salento IGP

**Tipologia** Bianco

**Denominazione** Salento IGP

**Vitigno** Vermentino

### Zona di produzione

Brindisi, Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. La zona è caratterizzata da un microclima temperato per la vicinanza del mare. Il terreno è poco profondo, di medio impasto a prevalenza sabbioso

**Coltivazione** Guyot, 5.000 viti per ettaro

**Epoca di vendemmia** Ultima settimana di agosto

### Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate vengono mantenute a contatto con le bucce per qualche ora a freddo prima della pressatura, così da estrarre il massimo potenziale aromatico. La fermentazione avviene in acciaio a 15°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve. Affinamento in acciaio

### Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino; profumo delicato di fiori bianchi che si fonde con note agrumate e di macchia mediterranea. In bocca i sentori di timo e rosmarino confermano una sensazione di eleganza ravvivata da spiccata freschezza, sapidità e mineralità.

### Abbinamenti

Piatti a base di pesce e antipasti

**Temperatura di servizio** 10-12°C