



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Vermentino Puglia IGP

Tipologia

Bianco

Denominazione

Puglia IGP

Vitigno

Vermentino

Zona di produzione

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 diraspatate 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