



## VERMENTINO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO BIANCO

**Area di produzione:** Leverano (LE)

**Uve:** 100% Vermentino

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol

**Natura del terreno:** di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Resa per ettaro:** 90-100 quintali di uva

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5000 piante per ettaro

**Vinificazione:** macerazione pre-fermentativa di 12 ore a 4° C. Fermentazione a basse temperature (16-17° C) in serbatoi di acciaio ino.

Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino, tenui riflessi verdolini

**Profumi:** molto intenso con delicate note agrumate, di salvia ed erbe mediterranee.

**Palato:** armonico e sapido, con una piacevole mineralità

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Abbinamenti:** si accompagna egregiamente con i piatti a base di pesce e crostacei.



VECCHIA TORRE