



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI



Vermentino Puglia

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VARIETÀ:
100% Vermentino

ZONA DI PROVENIENZA:
Le uve di Vermentino sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa in provincia di Lecce.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:
Le viti sono allevate a cordone speronato. La densità di impianto è di circa 5.500 piante per ettaro, con una resa media di 2 kg per pianta. Le piante hanno una età di 5 anni circa.

RACCOLTA:
Raccolta manuale a fine settembre.

VINIFICAZIONE:
Dopo una delicata diraspatura, le uve non vengono pressate, ma lasciate a macerare sulle loro bucce per circa 12 ore a 4°C per aumentare l'estrazione degli aromi più delicati. Le uve vengono poi delicatamente pigiate e il mosto chiarificato viene posto in vasche di fermentazione di acciaio. La fermentazione viene eseguita a temperatura controllata di 15°C utilizzando lieviti selezionati a e dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO:
Il vino viene lasciato riposare in recipienti di acciaio per 3 mesi a temperatura controllata di 10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Colore giallo paglierino. Il vino mostra piacevoli aromi di pesca, scorza di limone, mango e erbe aromatiche. Al palato la mineralità salina si fonde con una complessa e piacevolmente fresca acidità. Perfetto come aperitivo da solo o eccellente per accompagnare piatti di pasta con frutti di mare o carni bianche alla griglia.