

# DOLCIMELO

MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta

# SELEZIONI SPECIALI



**Varietà di uve:** Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (40%), Fiano Minutolo (5%).

**Produzione:** Dolcimèlo nasce da un'accurata selezione di uve raccolte da antichi vigneti allevati a spalliera nel cuore della Valle d'Itria. La lavorazione prevede la macerazione a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice, un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affinamento in vasche di pietra.

**Colore:** Giallo paglierino brillante con rifless verdolini.

**Profumo:** intenso e delicato con note fruttate d'agrumi e mela verde.

**Gusto:** Fresco, pulito, equilibrato e strutturato con una lunga persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

**Grado alcolico:** 12% vol

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Temperatura di servizio:** fresco a 10° C

**Grapes:** Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (40%), Fiano Minutolo (5%).

**Production:** it is obtained from a careful selection of the best grapes coming from old vineyards in the heart of the Valle d'Itria. The process provides for cold maceration of the skins with the must, soft pressing and "élevage sur lies" for about 4-5 months and the refining in stone tanks.

**Color:** bright and straw yellow with green highlights.

**Bouquet:** intense and delicate with fruity hints which recall citrus and green apple.

**Taste:** finely crisp, bold, structured with a long persistence.

**Food pairing:** fish dishes, soups, shellfish. Excellent as aperitif too.

**Alcohol content:** 12% by vol.

**Total Acidity:** 5.5 gr./lt.

**Best served at:** 10° C - 50° F