

DOLCIMELO

MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta

SELEZIONI SPECIALI



Varietà di uve: Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (40%), 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 riflessi verdolini.

Profumo: Fine, delicato con sentore di mela e agrumi gialli.

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

MIALI
1886