

# MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta

# I CLASSICI



**Varietà di uve:** Verdeca 55%, Bianco d'Alessano 45%.

**Produzione**

E' ottenuto da uve selezionate prodotte nella Valle d'Itria in zone collinari a 430 m/slm. Queste vengono sottoposte a pigiodiraspatura e criomacerazione per 24 ore; segue la fermentazione dei mosti condotta a temperatura bassa e controllata.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** fine, delicato, con sentori di agrumi e mela verde da giovane.

**Gusto:** fresco, pulito, equilibrato nella sua complessità.

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

**Grado alcolico:** 11,5-12% vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Temperatura di servizio:** fresco alla temperatura di 10°C

**Grapes:** Verdeca 55%, Bianco d'Alessano 45%.

**Production**

This wine is obtained from grapes grown in Valle d'Itria on hills at 430 m/asl.

They are separated from the bunch and softly pressed and then maintained in cryo-maceration for 24 hours; after that the fermentation happens at low and controlled temperature.

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

**Bouquet:** intense and delicate with fruity hints of limes and green apple when young.

**Taste:** finely crisp, clean, very balanced and complex.

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

**Alcohol content:** 11,5-12% vol.

**Total acidity :** 5,5 g/l

**Best served:** fresh at 10° C / 50° F