



Dénomination : VERMENTINO

Classement du vin : IGP SALENTO BIANCO.

Zone de production : Leverano (Le)

Cépages : 100% Vermentino.

Titre alcoométrique : 12,50 % vol.

Nature du sol : texture moyenne avec des zones à tendance calcaire.

Rendement à l'hectare : 90-100 quintaux de raisins.

Système de dressage : cordon éperonné.

Densité de plantation : 5000 plants par hectare.

Vinification : Macération pré-fermentaire de 12 heures à 4°C Fermentation à basse température (16-17°C) en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : jaune paille, reflets verdâtres doux.

Parfums : très intenses avec des notes délicates d'agrumes, de sauge et d'herbes méditerranéennes.

Bouche : harmonieuse et savoureuse, avec une agréable minéralité.

Température de service : 10-12°C.

Accords mets-vins : il accompagne très bien les plats à base de poissons et crustacés.


VECCHIA TORRE

VECCHIA TORRE - Via Marche,1 - 73045 Leverano (Le) Italy - phone +39 0832 92505 - email: info@cantinavecchiatorre.it