

## **SAN MARZANO**

Timo Vermentino Salento IGP

100% Vermentino

*Italie, Pouilles*



Ce Vermentino est produit dans la région de Brindisi. La zone est caractérisée par un microclimat tempéré par la proximité de la mer.

La vendange a lieu fin août. Les grappes éraflées sont mises à macérer avec les pellicules quelques heures à froid afin de retirer le potentiel maximum aromatique des pellicules.

Macération à 3°C pendant 12 heures puis fermentation à 12°C pour 80% en cuve acier et 20% dans des fûts de chêne de 40hl.

### **Couleur : Paille**

Arômes : fruits à chair blanche et plus particulièrement la poire.

En bouche : Vin structuré, frais avec une bonne acidité et une belle persistance.

Alcool : 12%

### **Servir à 10-12°C**

Accompagne parfaitement les plats de poisson et viandes blanches, excellent à l'apéritif.