



MOTTURA



VERMENTINO SALENTO

Marchio	Mottura
Vino	Vermentino Salento
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona produzione	Salento
Tipologia terreno	Terreno Medio impasto, calcareo e argilloso ricco di ossidi di ferro
Sistema coltivazione	Prevalentemente a guyot
Resa q.li per ettaro	100 circa
Vitigni utilizzati	Vermentino
Clima	Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte. Buona escursione termica tra giorno e notte
Vendemmia	A giusta maturazione, in media nella prima decade di settembre
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati
Affinamento	In acciaio
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Intenso e gradevole con sentori di fiori di zagara, erbe aromatiche con sottofondo di mandorla
Gusto	Marcato carattere minerale, fresco, di buona bevibilità
Tenore alcolico	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Antipasti, crostacei crudi o cotti e salse leggere
Temperatura servizio	10-12° C
Bicchieri consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
Durata	18 mesi