



ILMAMAÀ SPUMANTE BRUT VERDECA SALENTO I.G.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali".

Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

La Verdeca è un vitigno a bacca bianca autoctono della Puglia, dalle sfumature verdastre che ne suggeriscono il nome. Elegante, minerale e dalla grande vigoria.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento – Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

150 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

PERLAGE

Vivace, fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fruttato e floreale con sentori di mela verde, fiori bianchi e sambuco.

SAPORE

Fruttato e agrumato con eleganti note aromatiche, una spiccata mineralità e sapidità.

CONSIGLIATO CON

Frutti di mare crudi, crostacei, frittura di pesce, formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C