



San Marzano IGP Salento Bianco "TIMO" Vermentino

In 1962 bundelden 19 wijnboeren uit San Marzano hun krachten en richtten zo "Cantine San Marzano" op. Tegenwoordig telt deze coöperatie meer dan 1200 telers en maakt het gebruik van moderne en technologisch geavanceerde installaties zonder afbreuk te doen aan de zeer oude wijntraditie van Puglia. San Marzano ligt in Puglia, in het hart van de veelgeprezen DOC "Primitivo di Manduria", tussen twee zeeën (Ionische en de Adriatische Zee). De provincies Taranto en Brindisi bieden een landschap waar wijngaarden en olijfbomen zij aan zij groeien op een rode ondergrond. Deze bodem en de Middellandse Zee terroir spelen een essentiële rol in de productie van hoogwaardige wijnen. Het klimaat is extreem, met moeilijke omstandigheden: droogte, vorst, Sirocco wind. Toch zorgen deze gepassioneerde wijnmakers ervoor dat zelfs druiven uit de oudste wijngaarden volle en elegante wijnen opleveren.

De druiven worden voor het persen onsteeld en hebben een koude schilnweking om de delicate bloemige tonen te extraheren. Fermentatie in roestvrijstalen tanks voor 13 tot 15 dagen onder gecontroleerde temperaturen. Rijping in stalen tanks gedurende 5 maanden.

Appellatie: Salento Bianco IGP
Regio: Puglia
Druivenrassen: Vermentino 100%
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: fruitig - fris

Aroma: Aroma's van delicate witte bloemen met tonen van citrus.
Smaak: In de mond tonen van tijm en rozemarijn. Elegant, fris en mineralig.
Serveren bij: Aperitief, schaal- en schelpdieren of lichte visgerechten.