



# Emeris *Salento IGP Bianco*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

Verdeca & Chardonnay.



## VIGNETI

Guyot.



## VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce. Il succo ricavato viene fatto fermentare in serbatoi in acciaio e la temperatura viene mantenuta sotto i 15 °C.



## AFFINAMENTO

In vasche d'acciaio termoregolate che contribuisce ad esaltare l'aromaticità e i profumi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Presenta un bouquet delicato, gradevolmente fruttato. Al sapore si presenta fresco, armonico e sapido.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino ottimo come aperitivo, sugli antipasti e primi piatti a base di pesce. Su pesce in genere e sui crostacei.



Va servito fresco a 8-10 °C

stappando la bottiglia al momento.



11,5% vol