

# Torretta Bianco Lizzano DOP

Vino dai profumi molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e frutta esotica.

## COLORE

Bianco

## TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Protetta

## VITIGNI

Trebbiano 40%, Chardonnay 20%, Sauvignon 20%

## ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

## VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

## METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

## VINIFICAZIONE

premacerazione a freddo per 12h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12/14°C.

## AFFINAMENTO

In acciaio

## GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% vol

## ABBINAMENTI

Antipasti di pesce crudo, crostacei, primi piatti e arrosti di pesce, formaggi giovani a pasta tenera

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

## Il Vino

Colore giallo paglierino con riflessi dorati dai profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e frutta esotica. Gusto persistente e molto fresco con un finale leggermente balsamico. Buona acidità e struttura.

