

LAMIRO IGT VALLE D'ITRIA



TIPOLOGIA Bianco · Valle d'Itria IGT
VITIGNO Verdeca
GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.
DATI ANALITICI pH 3,50 · acidità totale 6,20 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Padula di Geremia
ALTITUDINE 313-326 metri s.l.m
TIPO DI TERRENO Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
PIANTE PER ETTARO 5.000
ANNO DI IMPIANTO 2008
RESA PER ETTARO 80 quintali
VENDEMMIA Ultima decade di settembre
FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta
AFFINAMENTO 5 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
ANNATE PRODOTTE 2021
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

COLORE Giallo paglierino con delicati riflessi verdolini.
OLFATTO Eleganti e particolari sentori di pera si intrecciano con note agrumate e con chiari ritorni di mandorla amara, in una scia finale che riporta ai fiori d'arancio.
PALATO Intenso e fine, con una spiccata nota acida che lo rende fresco e piacevole.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo per l'aperitivo e gli antipasti della tradizione pugliese, allo stesso tempo il compagno ideale della cucina di mare, sia a livello di primi piatti che di secondi.