

METIUSCO BIANCO



Verdeca, Malvasia Bianca, spalliera, 90 quintali per ettaro. Utilizziamo le due varietà autoctone più diffuse, sapientemente bilanciate per esaltarne le caratteristiche. Verdeca per acidità, sapidità e freschezza, la malvasia viene sovrammaturata in vigna, e poi in cantina lavora in battonage per incrementare struttura e frutto. Entrambe le varietà fermentano in acciaio e a temperatura controllata. Il blend di vini grezzi viene lavorato in riduzione.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore giallo paglierino abbastanza carico con riflessi verdolini, limpido, trasparente e di buona consistenza in archetti.

Esame Olfattivo: vino di intenso e molto fine con sentori fruttati di agrumi, frutta gialla, buccia di limone, menta e note salmastre di macchia mediterranea, lavanda e timo.

Esame Gustativo: vino secco, fresco in acidità, abbastanza sapido, di buona persistenza e complessità, aromatico e nel complesso equilibrato.

Servire a 10°-11° in calici a bianco che si chiudono verso il naso di media grandezza.

Si abbina a pesce crudo e pesci con cotture delicate, crostacei e molluschi in generale o piatti come frittatina di gianchetti o tartare di gamberi crudi.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com