

SKARABOCCHIO BIANCO



Verdeca 100%, spalliera, 120 quintali per ettaro. Metodo charmat lungo, con due mesi di rifermentazione in autoclave. L'alternativa tutta salentina ai grandi nomi del nord italia: sapido, fruttato, fresco, frizzante al punto giusto, un vino tutto da scoprire.

**Tasting Notes by Fabio Scarpitti,
campione italiano Sommelier**

Esame Visivo: vino di colore fiore di pesco abbastanza carico, limpido, trasparente, brillante, con bollicine fini, abbastanza numerose e di media persistenza

Esame Olfattivo: vino abbastanza intenso e fine con sentori fruttati di frutta come la ciliegia e la fragolina di bosco e floreali come la rosa.

Esame Gustativo: vino secco, abbastanza fresco in acidità, di media persistenza e complessità, setoso.

Al palato in fase retrogustativa si avvertono sensazioni di piccoli frutti rossi.

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

Si abbina a primi piatti con ragout di carni bianche o a piatti di pesce strutturati come un tonno in padella con olio extravergine e pomodoro Pachino.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com