

# DOLCIMELO

MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta



**Varietà di uve:** Verdeca 55%, Bianco d'Alessano 40%, Fiano Minutolo 5%

**Produzione:** Dolcimèlo nasce da un'accurata selezione di uve raccolte da antichi vigneti allevati a spalliera nel cuore della Valle d'Itria. La lavorazione prevede la pressatura soffice delle uve, una criomacerazione di 16-18 ore, un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affinamento in vasche di pietra.

**Colore:** giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

**Profumo:** fine, delicato con sentore di pesca gialla e miele.

**Gusto:** fresco, pulito, equilibrato nella sua complessità.

**Abbinamenti consigliati:** Ideale su pesce di ogni tipo.

**Grado alcolico:** 12%

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Temperatura di servizio:** fresco alla temperatura di 10° C

**Grapes:** Verdeca 55%, Bianco d'Alessano 40%, Fiano Minutolo 5%

**Production:** it is obtained from a careful selection of the best grapes coming from old vineyards in the heart of the Valle d'Itria. The process provides for soft pressing of the grapes, cryomaceration lasting 16-18 hours an "élevage sur lies" for about 4-5 months and the refining in stone tanks.

**Color:** bright and straw yellow with green highlights.

**Bouquet:** intense and delicate with fruity hints which recall limes and green apple when young.

**Taste:** finely crisp, bold, structured with a long persistence.

**Food pairing:** fish dishes, soups, shellfish, or as aperitif.

**Alcohol content:** 12% by vol.

**Total Acidity:** 5.5 gr./lt.

**Best served:** fresh at 10° C - 50° F

**MIALI**  
— 1886 —