



AMÒ'

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: SALENTO BIANCO SPUMANTE
EXTRA DRY

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: Chardonnay, Vermentino

Titolo alcolometrico: 11,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto
con zone tendenti al calcareo

Resa per ettaro: 80-90 quintali

Sistema di allevamento: controspalliera

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione
del mosto a temperature molto basse (15-16° C)

Spumantizzazione: secondo il metodo Charmat, tramite
rifermentazione in autoclave per circa 40-60 giorni alla
temperatura di 13-14° C. Permanenza sui lieviti per almeno
3-4 mes.i

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino brillante

Profumi: fine, gradevole, dai delicati sentori fruttati e
floreali.

Palato: fresco ed elegante, morbido con un perlage fine e
molto persistente.

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; si accompagna in
modo eccellente ad antipasti, primi piatti delicati, secondi di
pesce e crostacei.



VECCHIA TORRE