



Mediterraneo

BIANCO IGP PUGLIA

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati; profumo intenso e persistente con note fruttate e sentori floreali; sapore sapido, armonico e persistente.

Vitigno Trebbiano 50%, Moscato 25%, Malvasia 25%

Sistema di allevamento Tendone o pergola pugliese circa 2.000 ceppi/ha

Tipo di terreno fresco-profondo

Affinamento dopo fermentazione affinamento in serbatoio di acciaio per 2 mesi. Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per 30 giorni.

Alcol 11,6%

Abbinamento Gastronomico Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente con i piatti leggeri e delicati della cucina mediterranea.

Servire a 6°-8°C