



Versure 56

BIANCO IGP PUGLIA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Odore di bouquet floreale, intenso e delicato;
gusto pieno ed equilibrato, fresco, minerale,
con un retrogusto di frutta tropicale.

Vitigno 70% Malvasia, 30% Fiano

Sistema di allevamento Spalliera a cordone
speronato con 3600 ceppi/ha

Tipo di terreno argilloso-calcareo

Affinamento 2 mesi sulle fecce fini; 3 mesi in
bottiglia in ambiente condizionato.

Alcol 12,9%

Abbinamento Gastronomico Indicato per
accompagnare frutti di mare crudi e cotti, pesce
lesso ed arrosto, crostacei.

Servire a 8°-10°C