

PUGLIA IGP BIANCO BIO BOMBINO



Classificazione: Puglia bianco Igt

Tipologia: Vino bianco secco biologico

Uve: Bombino Bianco 100%

Sistema di Allevamento: Spalliera con potatura Guyot

Età delle viti: 10 anni

Densità Di Impianto:

Resa per Ettaro: 70 Hl. ettaro

Caratteristiche del Terreno: Argilloso, sabbioso, calcareo

Epoca di Vendemmia: terza settimana di agosto

Vinificazione: Coltivazione delle uve in regime biologico, selezione effettuata in vigna e raccolta manuale. Pressatura soffice ed estrazione a freddo del fiore dal mosto ricavato. fermentazione spontanea mediante lieviti biologici ed affinamento in acciaio per 4 mesi. Ultimazione affinamento in bottiglia di due mesi.

Note di Degustazione: Paglierino nel colore, aromi delicati, eleganti e fragranti. Aromi che richiamano note di pesca bianca, pera e limone. Nuance floreali di orchidee e biancospino arricchiscono il bouquet. Vino complesso, corpo vibrante ed acidità fresca e dinamica con un ricco fondo floreale.

Gradazione Alcolica: 12.5° Vol.

Temperatura di Servizio: 8° / 10°

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento al pesce, si sposa particolarmente bene con le crudità e i piatti vegetariani.