

PUGLIA IGP BIANCO BIO FUNAMBOLO



IL VINO

Tipo di vino: Vino Bianco Secco Biologico

Grado Alcolico: 13

Affinamento: Acciaio & Bottiglia

LA VIGNA

Spalliera con potatura a Guyot

Età Media della vigna: 10 anni

Terroir: Argilloso, sabbioso, calcareo

Resa Media: 70hl/ha

Raccolta: Manuale

DESCRIZIONE

Biocantina Giannattasio è una delle realtà più innovative della Puglia nonostante mantenga una rigida e costante tradizione produttiva. Dal 2012 con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni della Puglia con una spiccata sensibilità verso il regime di coltivazione biologico ha scelto il miglior sito produttivo, dove ideare "un vino di altissima qualità" da Nero di Troia mediante innovative procedure enologiche atte a valorizzare tale vitigno e la sua spiccata identità. Le uve non appena raccolte subiscono una soffice pressatura ed il mosto estratto nella sua parte migliore viene lasciato fermentare in acciaio grazie all'attivazione dei soli lieviti biologici. Lo stesso verrà lasciato affinare in serbatoi di acciaio a temperature regolarmente controllate.

NOTE DEGUSTATIVE

Paglierino nel colore, aromi agrumati, delicati e naturali. Aromi che richiamano note di pompelmo, cedro e limone. Sfumature floreali di orchidee e biancospino arricchiscono il bouquet. Vino complesso, corpo vibrante ed acidità fresca e dinamica con un ricco fondo minerale.

CONSERVAZIONE POTENZIALE IN CANTINA: 10/15 anni

ABBINAMENTO CON CIBO: Aperitivo, crudo di mare, tartare,
verdure, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°