

NUMERO 1

Bianco Puglia IGP Brioso



VITIGNO	Verdeca
ZONA DI PRODUZIONE	Valle d'Itria, Puglia. Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana argillosa.
COLTIVAZIONE	Controspalliera (n. 4.200 viti per ettaro)
PERIODO DI VENDEMMIA	Metà settembre. Uve raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Premacerazione a freddo per 24h e successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a 12/14°C
PERMANENZA SUI LIEVITI	1 mese
MATURAZIONE ED AFFINAMENTO	In acciaio inox per 5 mesi e successivo 1 mese in bottiglia
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco e delicato bouquet, fruttato con profumi di mela, susina, associati a sentori di fiori di pesco. In bocca è fresco, brioso e di buona sapidità.
ABBINAMENTI	Interessante come aperitivo, primi piatti freschi e pizza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10 ° C
FORMATO	750 ml

Passione e tradizione



**CANTINE
SPELONGA**