

BIANCOMANTO

Bombino bianco Puglia IGP

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



LINEA SPELONGA



Bombino
bianco



750 ml



12,5%
vol.



10-12°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte
e bassa piovosità. Terreni
a grana calcarea

Coltivazione

Controspalliera (4200 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia

Seconda decade di 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 e affinamento

In acciaio inox per 4 mesi.
Successivo 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Giallo paglierino lucente con
riflessi verdolini. Ricco e fragrante
bouquet, intensi profumi di frutta
bianca, pesca, mela, banana.
In bocca è fresco, elegante, di
buona sapidità e mineralità.

Abbinamenti

Perfetto con menù di mare,
antipasti crudi e cotti, crostacei.

Contenuto per cassa Storia

6 x 0,75 Lt

La sua storia è ormai una leggenda,
si ripete da anni. Una civetta delle nevi,
dal manto bianco, impossibile da trovare
in posti caldi come la Puglia, ogni anno
arriva nel vigneto del Bombino bianco,
andando via quando l'uva raggiunge la
maturazione perfetta.

Riconoscimenti

BIBENDA

VINI
BUONI
D'ITALIA

vino