

BIANCO PUGLIA IGT BIO VEGAN



ORIGINE:

ITALIA

RACCOLTA:

MANUALE

VINIFICAZIONE:

PRESSATURA E DIRASPATURA DEI GRAPPOLI, MACERAZIONE A FREDDO E LEGGERA PRESSATURA CON PRESSA PNEUMATICA

AFFINAMENTO:

IN VASCHE D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C. DURANTE L'INVECCHIAMENTO IL VINO SUBISCE NUMEROSI CONTROLLI ANALITICI PER ASSICURARE LA SUA INTEGRITA'

CONTENUTO ALCOLICO:

11,5 % Vol

COLORE:

GIALLO PAGLIERINO VIVIDO CON ACCENNI VERDI

OLFATTO:

SENTORI DI MELA VERDE, FRUTTA SECCA E FIORI BIANCHI. DELICATO E PIACEVOLE

GUSTO:

FRESCO E SECCO, PIACEVOLE E BEVERINO, BEN BILANCIATO E SAPIDO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

SI ABBINA FACILMENTE A TUTTE LE CARNI, SPECIALMENTE ADATTO PER ANTIPASTI DI PESCE E PRIMI/SECONDI LEGGERI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°