

VINO BIANCO

Bag in Box

Annata non dichiarata - litri 3 / litri 5 - **PRODOTTO in ITALIA**



Terreno e forma d'allevamento

Uve Uve a bacca bianca

Altimetria Da 50 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Medio impasto

Giacitura ed esposizione Prevalentemente pianeggiante

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Settembre

Pressatura e Pulizia Mosto:

Le uve vengono pressate in maniera soffice

Decantazione per flottazione

Temperatura della Fermentazione:

18°C

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.

- Estratto Secco < **19** g/l

- Acidità Totale **5,00 - 6,00** g/l

- PH **3,30 - 3,40**

- Zuccheri Residui **0,5 -1,5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino di media intensità

Profumo: profumo fruttato, delicato e gradevole

Gusto: buona consistenza e freschezza al palato

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8°C**

Ideale il connubio con antipasti e primi piatti a base di pesce e carni bianche

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)