

Maremosso Bianco

5,50€

MAREMOSSO Puglia IGT Bianco Frizzante

Vitigni utilizzati: Bombino bianco

Zona ubicazione vigneti: Puglia - colline dell'area nord barese

Altitudine: 350 - 400 mt. s.l.m.

Tipo di suolo: calcareo - argilloso di medio impasto

Sistema di allevamento: contropalliera cordone speronato

Ceppi/ha: 4.500

Resa uva q.li/ha: 110 q.li

Vendemmia: 1^a decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: acciaio 4 mesi - bottiglia

Colore: vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

Profumo: bouquet fine e delicato, con sentori di fiori di campo

Sapore: gusto fresco, lievemente acidulo con sentori fruttati

Abbinamenti: vino che si beve giovane, ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce lesso e ai ferri, crostacei, frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8°- 10°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

