



BAG IN TUBE BOMBINO BIANCO PUGLIA IGP

Classificazione:

Bombino Bianco Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Confezione da 3 litri innovativa, particolarmente adatta alle occasioni di festa, ma anche per il consumo prolungato nel tempo. Protegge il vino da ossidazioni, dando garanzia di maggiore durata delle qualità organolettiche. Il vino nasce da una selezione della varietà autoctona del Bombino Bianco, che dona riflessi luminosi e un bouquet delicato dai sentori fruttati.



Uve: Bombino Bianco in purezza.

Zona di produzione: territorio a sud di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: le uve vengono raccolte e subito portate in cantina per la pigiatura soffice, il mosto viene poi raffreddato e mantenuto a bassa temperatura per alcune ore. Una volta chiarificato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox, a una temperatura di 16°C. Il successivo affinamento del vino prosegue in acciaio fino alla fase di confezionamento.

Note organolettiche: la pennellata oro-verde sfuma in un paglierino caldo e profondo e colora il calice. Si coglie un bouquet di fiori gialli di campo seguito da susine, mele ed erbe aromatiche. Al gusto ritorna il frutto integro e zest di cedro. La freschezza agrumata e gli echi sapidi ci restituiscono un lungo finale.

Abbinamenti gastronomici: melanzane sott'olio, insalata di polpo, cipolla di Acquaviva al forno, zucchine alla poverella, cavatelli con salsiccia e cime di rapa, caciocavallo

Temperatura di servizio: 8 C°

Dati analitici

Grado alcolico svolto 11,5% vol
Residuo zuccherino 58,20 g/l.
Acidità totale 5,90 g/l.

