

FEDORA

CASTEL DEL MONTE D.O.C.



Fedora è un bianco fresco e fruttato prodotto con un uvaggio tra i vitigni tradizionali della zona D.O.C. Castel del Monte, quali il Bombino Bianco e il Pampanuto, e una piccola quantità di Chardonnay che ne esalta la complessità. Il risultato è un vino secco e armonico, dal gusto fresco e delicatamente fruttato che bene accompagna antipasti, piatti a base di pesce e paste leggere. Ottimo come aperitivo.

VARIETÀ: 65% bombino bianco, 20% pampanuto, 15% chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C. 'Castel del Monte'.

VIGNETI: Allevati a pergola e spalliera su terreni calcarei profondi, a 180-200 metri s.l.m. con una resa tra i 100 e i 130 quintali di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene a cavallo tra metà agosto (Chardonnay) e fine Settembre (Pampanuto e Bombino Bianco). Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino riposa 3-4 mesi in vasche di cemento vetrificato. Prima dell'imbottigliamento è refrigerato e poi filtrato. La commercializzazione inizia a febbraio

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino; bouquet fresco, floreale e fruttato; gusto fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna ad antipasti di mare, frittiture di pesce, minestre leggere. Ben fresco, è ottimo anche come aperitivo

DATI ANALITICI: Alcool: 12,5%; Acidità: Totale: 5,90 g/l; pH: 3,38; Zucchero Residuo: 2,90 g; Totale SO₂: 78 mg/l