

I FRIZZANTI

MAREMOSSO

BIANCO

**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:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

110 q.li

vendemmia:

1 ^ decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

affinamento:

acciaio 4 mesi - bottiglia

alcol svolto:

11,0% vol

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

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750