

I CLASSICI

BACCA RARA



BACCA RARA

Puglia IGT
Bianco

vitigni utilizzati:

Bombino bianco
Chardonnay

zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline dell'area nord barese "C.da Regina"

altitudine:

450 – 500 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

calcareo

sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

ceppi/ha:

5.000

resa uva q.li/ha:

80 q.li

vendemmia:

uva raccolta a mano in cassetta 2[^] decade di settembre

vinificazione:

pressatura soffice a temperatura controllata.

affinamento:

acciaio 6 mesi – barrique 6 mesi - bottiglia

alcol svolto:

12,5% vol

colore:

vino dal colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati

profumo:

bouquet raffinato, con sentori di fiori di campo e frutta esotica

sapore:

gusto asciutto, vellutato e rotondo, con sentori di frutta esotica

abbinamenti:

vino ben strutturato, ottimo da meditazione per prolungare il piacere della tavola.

temperatura di servizio:

10°-12°C

conservazione:

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

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750