

EPICURO



PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
BIANCO
AGED IN OAK



VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Minutolo, Chardonnay e Fiano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco dopo un breve periodo di criomacerazione, fermentazione a temperatura controllata per almeno 15 giorni, maturazione sui lieviti e breve passaggio in fusti di legno.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino luminoso, consistente. Di straordinaria intensità e freschezza al naso, fruttato con leggere note speziate, di grande beva e lunga persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C.

ABBINAMENTI

Aperitivo, insalate di mare, insale di riso, risotti alle verdure, formaggi molli.

RICONOSCIMENTI

2023 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy