

# 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