

SUAVÌ



Classificazione:

vino bianco frizzante.

Uve: Verdeca in purezza.

Zona di produzione: territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato ad una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce la fermentazione, quindi imbottigliato.

Note organolettiche: impalpabile paglierino. Aromi sottili di frutta fresca, mela verde e delicati fiori bianchi. Gradevole brio al gusto e freschezza agrumata delineano i tratti di questo piacevole vino frizzante.

Abbinamenti gastronomici: pesce alla brace, croccché, chips di patate, panzerottini ripieni.

Temperatura di servizio: 6 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 10,5% vol

Residuo zuccherino 16,00 g/l.

Acidità totale 4,70 g/l.