

# 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.