Kantharos

PUGLIA I.G.P. BOMBINO BIANCO

Vitigno utilizzato: Bombino Bianco

Zona d'Origine: Puglia - ITALIA

Epoca di vendemmia: 2"decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata (18°C)

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 60

Acidità Volatile g/lt: 0,30

Acidità totale g/lt: 5,50

Zuccheri Fehling g/lt: 2

Alcool % vol: 12,50

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: all'olfatto presenta un bouquet fine e delicato con sentori di fiori bianchi

Sapore: al palato ha un gusto rotondo ed equilibrato, fresco, con sentori di frutta esotica

Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti di pesce, o aperitivi

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

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

Formati disponibili: bottiglia ml 750

Pezzi per cartone: 6 - Cartoni per pallet: 95 - File per pallet: 5 - N. cartoni per fila: 19