



Marnico

PUGLIA I.G.P. BOMBINO BIANCO

Vitigno utilizzato: Bombino Bianco

Zona d'Origine: Puglia - ITALIA

Epoca di vendemmia: 2^a decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata di 18°

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 60

Acidità Volatile g/lt: 0,30

Acidità totale g/lt: 5,80

Zuccheri Fehling g/lt: 2

Alcool % vol: 12,5

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 armonico, di buona acidità, fresco, con sentori di frutta esotica

Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti di pesce, formaggi 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