



RICCIOLO



Uve bianche
IGT Puglia



VOL. 12%



750 ml

Tipologia: Vino spumante bianco

Vitigno: Uve bianche

Denominazione: Vino spumante bianco metodo Charmat

Coltivazione: Cordone speronato

Zona di produzione: Murgia centrale Comune di Gioia del Colle altitudine mt 320.

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo

Vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solo la prima frazione di mosto fiore (60%) che viene fermentato a bassa temperatura.

Presa di spuma e affinamento: Fermentato in autoclave e affinato in bottiglia per 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Chiaro e brillante la nuance giallo paglierino dai riflessi verdolini esprime con delicate ma ben percettibili note floreali di ginestra Bianca, biancospino e gelsomino, note fruttate di pesca albina, melone bianco e agrumi, un'esplosione di freschezza e sapidità, asciutto ritorno di note agrumate lascia al palato un ricordo lungo e suadente.

Abbinamenti: Vino adatto per esaltare la freschezza di primi piatti leggermente strutturati a base di pesce o crostacei, antipasti di mare cotti e crudi.

Temperatura di servizio: 6°C



DIMENSIONI CARTONE
17,5 l x 26 L x 33 H



PALLET (EPAL 120X80)
85 CARTONI / 510 BOTTIGLIE



PALLET (USA 120x100)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



EAN
8054529660247