



CAMPANIA BIANCO IGT MACCHIARIELLO

DENOMINAZIONE: CAMPANIA BIANCO I.G.T.;

UVAGGIO: Roviello Bianco 100%;

ZONA DI PRODUZIONE: Bonito 450 s.l.m.;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale;

DENSITA' D'IMPIANTO: 3000 ceppi/Ha;

ESPOSIZIONE: Sud;

RACCOLTA: La prima decade di ottobre;

VINIFICAZIONE: Fermentazione ed affinamento in legno, per 5 mesi,
poi continua l'affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi;

CARATTERISTICHE:

- VISIVE: Colore paglierino;
- OLFATTIVE: Mette a puntino note floreali di mughetto, acacia e biancospino, che s'intervallano a sensazioni agrumate e note minerali che insistono per un sorso fresco e gustoso e di decisa intelaiatura sapida;
- GUSTATIVE: Complesso, rotondo e persistente in bocca, con una forte carica minerale con persistenti sensazioni agrumate;

ABBINAMENTI: Accompagna molto bene crostacei e insalate di pesce

GRADAZIONE: 14,00% Vol