



**LAMONARCA**  
VINICOLA

# BELLA VITE BIANCO

## Lt. 1 (Brick)

### Caratteristiche

**TIPO**

Bianco

**VARIETÀ**

Trebbiano e Malvasia

**CLASSIFICAZIONE VINO**

Vino da tavola

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO**

Tendone

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine settembre (Trebbiano e Malvasia Bianca)

**VINIFICAZIONE**

Le uve bianche selezionate vengono diraspate e pigiate in pressa soffice; la fermentazione del mosto fiore si svolge per circa una settimana in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

**FERMENTAZIONE**

Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE**

15°C - 16°C

**GRADAZIONE ALCOLICA**

10,50% Vol.

**COLORE**

Giallo paglierino con riflessi verdolini

**GUSTO E OLFATTO**

Offre un bouquet ampio fruttato, armonico, persistente e floreale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE**

10°C - 12°C

**ABBINAMENTO**

Primi piatti delicati e secondi di pesce o carni bianche

**CUCINA PUGLIESE**

Insalata di polpo, gamberetti al limone, orecchiette con cime di rapa, spaghetti alle vongole, pasta con zucchina frita

**FORMAGGI PUGLIESI**

Ricotta fresca, bocconcini, burrata, caciocavallo e caciottine



### BELLA VITE BIANCO LT 1 (BRICK)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
36 x 24 x 22	7 x 7 x 21	Cartone	8005479004001	15	10	150	6	60	146,5	900	1000

**Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc**

70037 Ruvo di Puglia (BA) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.2170 - 080.362.8200 - www.lamonarca.it