

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 3 (PET)

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)
26,6 x 39,8 x 27,8	13,2 x 13,2 x 27,7	Termo	8005479021725	6	9	54	5	45	152	270	850