

MACCONE NEGROAMARO BIANCO

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Vitigno: Moscato bianco 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di San Donaci

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa (uva per ettaro): 90 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: pressature soffice delle uve e fermentazione
termocondizionata del solo mosto fiore chiaro

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in
commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di colore bianco; al
naso è estremamente raffinato, intenso, armonioso e complesso, sentori di fiori
bianchi e fruttati, sfumature di gelsomino e fiori di campo; al palato è fresco,
setoso, lungo, di grande equilibrio, con una vena minerale perfettamente
integrata; complessità aromatica retrolfattiva di notevole impatto e persistenza

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si accompagna ad
antipasti a base di pesce.

Bicchieri consigliato: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 12-14° C