

CANTINA SAN DONACI



ASSINA

Indicazione Geografica Protetta
NEGROAMARO BIANCO

DENOMINAZIONE
Bianco IGP Puglia

VITIGNI
Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA
12,00% vol.

ZONA DIPRODUZIONE
Provincia di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

DENSITA' IMPIANTO
4000 – 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 120 – 150

VINIFICAZIONE
Vinificazione in bianco delle uve rosse di negroamaro, raccolte a mano.
Una pressatura soffice delle uve permette un'immediata estrazione del mosto fiore chiaro.

AFFINAMENTO
Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore giallo paglierino chiaro.
Profumo intenso con sentori di frutta a polpa bianca e agrumi, floreale di fiori d'arancio. Decisamente fresco, sapido e abbastanza persistente.

**TEMPERATURA DI
DEGUSTAZIONE**
8 – 10 ° C

ABBINAMENTI

Ideale con frutti di mare crudi, ma anche con primi piatti a base di pesce.

FORMATI
750 ml

