



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



BIANCO
IGT PUGLIA

50% Falanghina
50% Fiano
12,5% vol.

VARIETÀ: Falanghina e Fiano

VIGNETO: allevato con metodo Guyot

RESA: 90 qli. per ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano e condotte in cantina in carrelli. Dopo la pigiatura e la pressatura soffice il mosto viene illimpidito a freddo e travasato in cantina in attesa che fermenti. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 Gradi in vasche di acciaio.

MATURAZIONE: il Puglia Bianco matura in acciaio per 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo Paglierino con riflessi dorati. Questo vino ha profumi di frutta tropicale e di agrumi, note fresche e sapide che ricordano il mare. In bocca è equilibrato, sapido e abbastanza persistente, piacevolissimo per aperitivi e accompagnare piatti freddi o di pesce.

"IN TAVOLA HA UN POSTO SPECIALE"

GRAPE VARIETY: Falanghina and Fiano

VINE: Trained using the Guyot method.

YIELD: 9000 kg. per hectare

VINIFICATION: The grapes are harvested by hand and placed in plastic crates in the wine cellar. After the soft crushing and pressing the juice is cold filtered and allowed to ferment at a temperature of 16°C in steel tanks.

AGING: Puglia Bianco ages in steel tanks for 4 months.

SENSORY CHARACTERISTICS: Straw yellow color with golden reflexes. This wine scents like tropical fruits and citrus fruits, fresh and flavourful notes that remember the sea. Equilibrated in the mouth, flavourful and persistent, gets pleasantly along with aperitifs, cold dishes and fish dishes.

"CASTING A UNIQUE LIGHT ON YOUR TABLE"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
BI



**SCHEDA
TECNICA**



Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

