

LUCCARELLI

Luccarelli

Bianco Puglia

IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Malvasia bianca 33%, Chardonnay 33%, Verdeca 33%.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve a bassissime temperature. Chiarificazione statica pre-fermentativa a freddo, inoculo dei lieviti sul mosto limpido e fermentazione alcolica condotta a 11°C in acciaio inox con successivo affinamento sulle fecce fini per i 2-3 mesi successivi.

Caratteristiche Sensoriali: colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e persistente, fruttato, con sentori di frutta a polpa gialla matura. Fresco, di pronta beva, gradevole, armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con antipasti e zuppe di pesce, formaggi a pasta tenera, pasta con sughi leggeri.

Temperatura di servizio: 12-14°C .



FANTINI

GROUP

FARNESE