

AGORÀ

BIANCO FRIZZANTE PUGLIA IGT



Vitigni: Verdeca - Bianco d'Alessano - Fiano
Zona Viticola: Puglia
Altitudine: 400/450 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in autoclave a temperatura controllata
Durata fermentazione: 30 - 40 giorni
Gradazione alcolica: 11% vol.
Colore: Giallo verdolino
Profumo: Bouquet intenso e floreale
Sapore: Delicato e fruttato
Abbinamenti: Adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Verdeca - Bianco d'Alessano - Fiano
Vineyard location: Puglia
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karstic
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in autoclave tanks at controlled temperature
Fermentation period: 30 - 40 days
Alcohol content: 11% vol.
Colour: Greenish Yellow
Smell: Intense and floral bouquet
Taste: Delicate and fruity
Food Pairing: Suitable for aperitif, appetisers and fish - based cuisine
Service Temperature: 6°/8° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche 1939