

SUAVÌ BIANCO

Linea Suavì

**Classificazione:**

Vino Bianco Frizzante.

Uve: Verdeca in purezza.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato a una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce la fermentazione, quindi l'imbottigliamento.

Note organolettiche: Impalpabile paglierino. Aromi sottili di frutta fresca, mela verde e delicati fiori bianchi. Gradevole brio al gusto e freschezza agrumata delineano i tratti di questo piacevole vino frizzante.

Abbinamenti gastronomici: Pesce alla brace, croccché, chips di patate, panzerottini ripieni.

Temperatura di servizio: 6 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 10,5% vol

Residuo zuccherino 16,00 g/L

Acidità totale 4,70 g/L