

LYBANTE BIANCO

BIANCO IGT PUGLIA



Vitigni: Vitigni della Valle D'Itria
Zona Viticola: Puglia
Altitudine: 250/300 mt
Tipo di suolo: Argilloso
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Colore: Bianco brillante con riflessi verdognoli
Profumo: Floreale
Sapore: Sapido, fruttato, con sentore di mela
Abbinamenti: Adatto ad accompagnare crostacei e linguine alle vongole
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Valle D'Itria grapes
Vineyard location: Apulia
Altitude: 250/300 mt
Soil: Clay soil
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: First decade of September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 11,5% vol.
Colour: Shiny white with greenish shades
Smell: Floreal
Taste: Tasty, fruity, with scents of apple
Food Pairing: Excellent with shellfish and linguine with clams
Serving Temperature: 6°/8° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939