

PAJARA

I.G.T. Puglia



Vitigni: Negroamaro Vinificato in bianco

Zona Vitivinicola: Puglia

Altitudine: 150 mt

Tipo di suolo: calcareo

Sistema di Allevamento: spalliera

Resa uva q.li/ha: 330

Epoca della Vendemmia: fine di settembre



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 11%



Colore: giallo paglierino

Profumo: sentori di fiori bianchi, sfumature di gelsomino e fiori di campo

Sapore: fresco, setoso, lungo di grande equilibrio con aromi abbastanza persistenti



Abbinamenti: ottimo come aperitivo, primi e secondi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L