

TERRARIA Vivace

I.G.T. Puglia



Vitigni: Malvasia, Chardonnay

Zona Vitivinicola: Puglia

Altitudine: 100 mt

Tipo di suolo: calcareo

Sistema di Allevamento: spalliera con cordone speronato

Resa uva q.li/ha: 100

Epoca della Vendemmia: seconda metà di settembre



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 10-15 giorni

Gradazione Alcolica: 11,5%



Colore: bianco brillante con riflessi verdognoli

Profumo: floreale, sapido e fruttato

Sapore: vivace e ben strutturato



Abbinamenti: adatto per accompagnare aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formati disponibili: 0,75 L