

MACCONE MARESCO BIANCO

Tipologia: IGP Valle D' Itria

Gradazione alcolica: 12,00% Vol.

Vitigno: Maresco 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Locorotondo

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa (uva per ettaro): 100 q.li

Vendemmia: manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigliatrice e fermentazione termocondizionata

Maturazione ed affinamento: affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: : il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati tenui;
al naso ha profumi tipici del vitigno con delle note molto marcate di frutta come ananas, pompelmo e agrumi; vino dalla spiccata e piacevole acidità

Formato bottiglia: bordolese uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti a base di crostacei. **Bicchieri consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

Temperatura: 12-14° C