



COLLI DELLA MURGIA

ERBACEO

VINO BIANCO IGP PUGLIA

VITIGNI: Fiano Minutolo, Greco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ALTIMETRIA E ALLEVAMENTO: 450 mt. s.l.m.; Guyot; 6000 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione a 16° C. per circa due settimane. Affinamento con frequenti batonnage fino a primavera successiva.

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Chiari sentori fruttati, floreali ed erbacei. Gusto secco, fresco e sapido. Nel finale chiude con una buona persistenza gusto-olfattiva. Si accosta benissimo a frutti di mare, minestre e piatti a base di legumi.

GRAPE VARIETY: *Fiano Minutolo and Greco.* ALCOHOL CONTENT: 12,5%

ELEVATION: *450 mts.* TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: *6000.* SOIL FERTILIZATION: *Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.*

PRODUCTION METHOD: *After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees Celsius for two weeks. Aging with frequently batonnage until the next spring.*

SENSORIAL FEATURES AND PAIRING NOTE: *Pale yellow color with greenish reflections. Light fruity, floral and herbaceous. Dry, fresh and fruity. In the finale ends with a good taste-olfactory persistence. It pairs well with seafood, soups and dishes based on vegetables.*

