



## CARATTERISTICHE

### TIPO

*Bianco*

### VARIETÀ

*Trebbiano e Malvasia*

### CLASSIFICAZIONE VITIGNO

*Vino da tavola*

### SISTEMI DI ALLEVAMENTO

*Spallierone e Tendone*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*25-30 Settembre Trebbiano e Malvasia Bianca*

### VINIFICAZIONE

*Decantazione statica del mosto dopo della diraspatura e pressatura soffice; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in serbatoio in acciaio*

### MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE

*Serbatoio in acciaio inox da 1000 Hl.*

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

*18/20° C.*

### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

*Da apprezzare giovane*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*10,50% Vol.*

### ACIDITÀ TOTALE

*5.25*

### EPOCA DI MASSIMO GRADIMENTO

*12 mesi*

### COLORE

*Giallo paglierino con riflessi vermignoli*

### GUSTO E OLFATTO

*Offre un bouquet ampio fruttato*

### TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO

*Riedel serie Vinum: Shiraz 416/15*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE

*10/12° C.*

### ABBINAMENTO

*Primi piatti delicati e secondi di pesce e pollo*

### CUCINA PUGLIESE

*Insalata di polpo, gamberetti al limone, cavolfiore fatto in padella, spaghetti alle vongole, pasta con zucchina frita*

### FORMAGGI PUGLIESI

*Ricotta fresca, bocconcini, burrata, caciocavallo e caciottine*

CONTIENE SOLFITI, ACIDO METATARTARICO, ACIDO SORBATO DI POTASSIO



## BELLA VITE Bianco Lt 5 (PET)

Dimensione esterna collo (cm)	Dimensione esterna confezione (cm)	Tipologia collo	Codice EAN articolo	Pezzi per collo	Colli per piano	Pezzi per piano	Piani per pallet	Colli per pallet	Altezza pallet (cm)	Unità di vendita per pallet	Peso totale pallet (Kg)
29,8 x 15,9 x 30,7	14,9 x 15,9 x 30,7	Termo	8005479021800	2	20	40	4	80	137	160	845

Azienda Vinicola ed Olearia di Francesco Lamonarca & C. snc

70037 Ruvo di Puglia (Ba) - Via P. Ravanas, 1 - Zona Industriale - Tel. 080.361.21.70 - 080.362.82.00 - Fax 080.362.99.04 - www.lamonarca.it