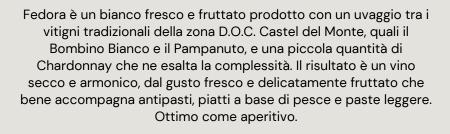
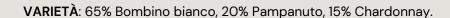


FEDORA 2023

Castel del Monte D.O.C.





ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Andria nella zona D.O.C. 'Castel del Monte'.

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene a cavallo tra metà agosto (Chardonnay) e fine Settembre (Pampanuto e Bombino Bianco). Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino riposa 3-4 mesi in vasche di cemento vetrificato. Prima dell'imbottigliamento è refrigerato e poi filtrato. La commercializzazione inizia a febbraio

VIGNETI: Allevati a pergola e spalliera su terreni calcarei profondi, a 180-200 metri s.l.m. con una resa tra i 100 e i 130 quintali di uva per ettaro

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino; bouquet fresco, floreale e fruttato; gusto fruttato delicato, armonico e piacevolmente acidulo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna ad antipasti di mare, fritture di pesce, minestre leggere. Ben fresco, è ottimo anche come aperitivo

DATI ANALITICI: Alcool: 12,5%; Acidità: Totale: 5,92 g/l; pH: 3,39; Zucchero Residuo: 3,10 g; Totale SO2: 82 mg/l

