



SUYAN

DENOMINAZIONE:

IGT Puglia bianco passito.

VITIGNO: 50% Bombino Bianco, 50%.

Moscateello Selvatico .

ZONA DI PRODUZIONE:

Daunia Settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO: Impianto del 2002.

TERRENO:

Calcareo, con tessitura franco argillosa.

RESA PER ETTARO: 40 Q.li da 5.600 piante per ettaro – 0,7 kg per ceppo

VINIFICAZIONE: Dopo una breve sosta in ambiente termocondizionato fino a raggiungere il giusto grado di appassimento, si esegue la diraspa-pigiatura soffice delle uve; la fermentazione avviene in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata, con contatto prolungato con le bucce; dopo la svinatura, il vino viene affinato sulle fecce totali per sei mesi in piccoli fusi di legno, poi viene travasato e mantenuto ancora in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.

La resa dell'uva in vino è del 48% circa.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.400

ALCOOL: 16%

ABBINAMENTO: Formaggi a pasta dura stagionati o erborinati. Pasticceria tradizionale da forno a base di frutta secca.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia