

# SUYAN

DENOMINAZIONE:  
IGT Puglia Bianco Passito

VITIGNO:  
Bombino Bianco 50%  
Moscatello Selvatico 50%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Daunia Settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo, con tessitura  
franco argillosa

RESA:  
50 - 60 q.li da 5.600 piante x ettaro

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: 14,5%

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

