



MADRILEONE

DELIA A.C.

DENOMINAZIONE	Bombino Bianco IGP Puglia
UVA	100% Bombino Bianco
VENDEMMIA	Seconda decade di settembre
ANNATA	2022
TERRENO	Argilloso-Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera guyot
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati in tini d'acciaio a temperature controllate 12-14 C°
AFFINAMENTO	2/3 mesi con batonnage su fecce fini
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 C°
GRADO ALCOLICO	12,0% vol
ANALISI SENSORIALE	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso ricco di profumi fruttati, fiori bianchi e sentori agrumati. Sorprendente in bocca per la sua freschezza naturale, con una facile beva supportata da un'armonica sapidità
ABBINAMENTI CON PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO	Spaghetti allo scoglio, frittura di pesce, burrata, sfornato di patate



MADRILEONE srl

Sede legale: via Giovanni Verga, 26 - Sede operativa: c.da S. Antonio, staz. Candida

76015 TRINITAPOLI (BT)

tel.: +39 349 5246401; +39 350 0226482

sito: www.madrileone.com e-mail: info@madrileone.com

Partita iva: 08284150722