



## SCHEDA TECNICA CALAPRICE



**Varietà:** 50% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 5% Fiano

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta Puglia

**Produzione:** Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

**Vendemmia:** Seconda decade di Agosto

**Allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Vinificazione:** La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali dove avviene la fermentazione.

**Affinamento:** Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

**Alcol:** 13,5% vol.

**Colore:** Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini

**Note sensoriali:** Aroma: Impatto discreto ma intrigante con evidenze fruttate che ricordano mele Golden, azzerruoli e sentori di scorze di agrumi.

**Gusto:** Ben bilanciato con una piacevole trama acido/minerale e una buona avvolgenza e rotondità, lascia spazio nel finale ad una chiusura delicatamente fruttata che richiama le note olfattive.

**Temp. di servizio:** 10 - 12 °C

SCHEDA TECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso