



## CARATTERISTICHE

---

### DENOMINAZIONE

*Vino bianco macerato*

### ZONA DI PRODUZIONE

*Vigneti selezionati in agro di Ruvo di Puglia.*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine Settembre.*

### VINIFICAZIONE

*La scelta dei tre vitigni autoctoni, Moscato, Malvasia e Bombino bianco, apporta complessità aromatica al vino, dal colore giallo dorato intenso e profilo inedito del terroir mediterraneo. Le uve bianche sono diraspate e vinificate ad acino intero, come i vini rossi, con una macerazione di circa 10 giorni, alla temperatura controllata di 16-18°C. A fine fermentazione, si effettua la svinatura e affinamento del vino nelle anfore in terracotta; la lieve micro ossigenazione favorisce l'espressione varietale del vino bianco macerato. Segue l'imbottigliamento senza filtrazione.*

### NOTE DEGUSTATIVE

*Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Fruttato, albicocca e agrumi canditi, fondo speziato di noce moscata e pepe bianco, delicata vaniglia in finale. Al palato è intenso con una buona sapidità ed eleganza.*

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

*9-14°C.*

### ABBINAMENTO CIBO - VINO

*Versatile in cucina dall'aperitivo a piatti speziati, rievoca sapori delle tradizioni antiche. Ottimo con carni bianche e formaggi, osare in degustazione con baccalà, ricci di mare, cozze gratinate o semplici crostini di pane con olio evo.*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*12,00 % Vol.*

---



Azienda  
Certificata  
IFS