

DUE VERSURE BIANCO

Terre degli Osci IGT

Denominazione: Terre Degli Osci Indicazione Geografica Tipica

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Fiano 100%

Grado Alcolico: 13,5%vol

Quota Altimetrica vigneto : 50 Metri slm

Età dei vigneti : 15 anni

Resa in litri/ Ettaro: 7500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla seconda decade di settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2017

Ammostamento e fermentazione alcolica: Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16°C.

Affinamento: Due Versure Bianco affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Due versure bianco ha note di fiori bianchi , pesca bianca e salvia . Fresco e scorrevole , esprime equilibrio e mineralità.

Abbinamenti consigliati: Ideale come aperitivo, con frittiture di pesce azzurro, per accompagnare crochè.

Piatti da abbinare: Frittatina di alici, caparroni in porchetta, lasagnetta di funghi porcini e ricotta di pecora, minestra di pesce, moscardini affogati, spaghetti al sugo di triglie, frittiture di pesce, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 10°C

Tenute Martarosa

Via Madonna grande 11

86042 Campomarino (CB) Italia



Tel: 0875 57156

mail: info@tenutemartarosa.com

web: www.tenutemartarosa.com