

DUE VERSURE BIANCO

Terre degli Osci IGT

Denominazione: Terre Degli Osci Indicazione Geografica Tipica

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Trebbiano, Malvasia, Fiano

Grado Alcolico: 13,5% vol

Quota Altimetrica vigneto : 50 Metri slm

Età dei vigneti : 40 e 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:

Di colore giallo paglierino inteso, ha note di fiori bianchi , frutta a polpa bianca, agrumi . Fresco e scorrevole esprime equilibrio e mineralità.

Tenute Martarosa
Via Madonna grande 11
86042 Campomarino (CB) Italia



Tel: 0875 57156
mail: info@tenudemartarosa.com
web: www.tenudemartarosa.com