



VILLA SCHINOSA®

# BIANCONE

BIANCO PUGLIA  
Indicazione Geografica Protetta



## Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

## Varietà

50% Bombino Bianco  
50% Incrocio Manzoni

## Vigneti

Spalliera allevata a guyot su terreni tendenzialmente tufaceocalcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

## Vinificazione

La vendemmia avviene a metà settembre. Una breve macerazione del pigiato a basse temperature al di sotto di 10°C precede una soffice pressatura delle bucce e la pulizia dei mosti avviene con semplice chiarifica statica. La fermentazione alcolica avviene a temperature controllate che non superano mai i 15°C.

## Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

## 🍷 Note di degustazione

*Al colore appare di un luminoso giallo paglierino intenso, manifesta ottima consistenza con archetti glicerici a movimento rallentato. Al naso buona la massa olfattiva con riconoscimenti di frutta matura come mela golden, pera, fiore di ginestra, acacia e finale di buccia di tamarindo. In bocca entra con potenza, morbidezza, grande sapidità sorretta da vena acida, buon bilanciamento calorico e gradevole finale amaricante.*

## 🍴 Abbinamenti gastronomici

*E' il vino ideale per frutti di mare e carni bianche. Va servito freddo ad una temperatura di 10-12°C.*

Alcool %	Zuccheri Residui g/lit	Acidità Totale g/lit	Solfiti mg/lit
13,5	2,0	5,2	Totale 90 / Libera 30