



VILLA SCHINOSA®

PEZZA DEL VADO

BIANCO PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta



Area di produzione

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

Varietà

60% Chardonnay
40% Bombino Bianco

Vigneti

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

Vinificazione

La vendemmia avviene nella seconda metà di agosto. Dopo una soffice pressione delle uve, il mosto viene raffreddato a 10°C per conservare meglio i profumi varietali ed ottenere una chiarifica naturale del mosto stesso. La fermentazione avviene in acciaio inox ad una temperatura controllata di 15°C.

Maturazione

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

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dorati. Al naso è fresco ed intenso con sentori di frutta. Vino elegante e ben equilibrato con chiara impronta di freschezza e lievi note aromatiche.

Abbinamenti gastronomici

Un vino molto versatile che si adatta bene con piatti a base di pesce, verdure, carni bianche e formaggi freschi.

Alcool %	Zuccheri Residui g/l	Acidità Totale g/l	Solfiti mg/l
12,5	1,8	5,2	Totale 90 / Libera 30