



MAGICO EQUILIBRIO IGT BIO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

DENOMINAZIONE:

MAGICO EQUILIBRIO IGT BIO.

TIPO DI VARIETA':

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI.

SAPORE E PROFUMO:

SAPORE AROMATICO E DI SPESSORE CON UNA VENA FRESCO-SAPIDA.
ALL'OLFATTO RISULTA INTENSO E HA PROFUMI DI BERGAMOTTO, BANANA, PESCANOCE,
MELA VERDE, CAMOMILLA E BIANCOSPINO.

VITIGNO:

MINUTOLO, FALANGHINA E FIANO SULLE COLLINE DI GIOIA DEL COLLE.

RACCOLTA:

RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE NELLA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

BOTTIGLIE PER CARTONE:

N° 12.

BOTTIGLIE:

DA 750 ML.

INFORMAZIONI ANALITICHE

GRADAZIONE:

12% VOL.

INFORMAZIONI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

CONSIGLIATA INTORNO AI 10°C.

ABBINAMENTI SUGGERITI:

SI ABBINA PIACEVOLMENTE A PIATTI DI PESCE,
FORMAGGI E DOLCI CON ELEVATA QUANTITÀ DI ZUCCHERI.

DESCRIZIONE:

VINO FERMO BIO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA,
PRODOTTO NELLE COLLINE DI GIOIA DEL COLLE (BA) DA UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.
FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX PER 20 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI
13°C.

