



MARZODD

Sentieri di Vino

Bianco Puglia IGP



VITIGNI

50% Falanghina 50% Malvasia Bianca



AREA DI PRODUZIONE

Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello



TERRENO

Medio impasto a livello del mare



EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto



TECNICA DI AFFINAMENTO

3 mesi in serbatoi di acciaio,
In bottiglia per un tempo variabile



FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note floreali e leggermente fruttate solleticano il gusto e accompagnano ad un assaggio minerale con cenni di erbe aromatiche. Finale armonico ed equilibrato.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare aperitivi e antipasti a base di pesce o da abbinare a formaggi freschi non stagionati.



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

6 - 8 °C