



SANTO STEFANO

BIANCO

IGP PUGLIA BIANCO

VARIETÀ: vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

BOUQUET: delicato, con gradevoli sentori fruttati e floreali.

SAPORE: fresco, armonico e sapido.