



FOSCHIA
& **bombino**
PUGLIA **bianco**
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



DI REDA
DOMINI



FOSCHIA & bombino PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA bianco

Produzione: Puglia

Area di produzione: Puglia, colline del Nord barese, Murgia.

Tipo di terreno: Calcareo, argilloso

Altitudine: 400 mt sul livello del mare

Varietà di uve: 100% Bombino Bianco

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Note degustative: Note agrumate (limoni, arance, pompelmo). Rotondo con buona acidità tipica del vitigno.

Abbinamenti: Eccellente con pesce, frutti di mare e carni bianche.

Modalità di degustazione: Temperatura di servizio 10°-12°C

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Production: Puglia (Apulia)

Production area : Puglia, hills north of Bari, Murgia.

Soil Type: Calcareous, clay

Altitude: 400 m above sea level

Grape variety: 100% Bombino Bianco

Vinification: Fermentation at controlled temperature with selected yeasts.

Tasting notes: Citrus notes (lemons, oranges, grapefruit). Round with good acidity typical of the grape.

Best served with: Excellent with fish, seafood and white meats.

Serving tips: To be served at 10°-12°C

Alcohol: 12,5 % vol.

