



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

5 UVE BIANCHE

MURGIA BIANCO IGP
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Un taglio paritario di cinque varietà diverse fra loro per tradizione, tipo d'impianto, altitudine per dar vita ad un vino unico, nato quasi per caso, il cui obbiettivo è diventato dimostrare che tradizione ed innovazione possono fondersi perfettamente.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Greco, Fiano, Chardonnay, Verdeca e Malvasia
- Denominazione: Bianco - Murgia I.G.T.
- Zona vitivinicola: Vigneti in agro di Gravina in Puglia; Selezione di uve d'alta collina a 500 m. s.l.m.
- Sistema di allevamento: Spalliera.
- TI po di potatura: Guyot e cordone speronato.
- Densità di ceppi per ettaro: Mediamente 4.000.
- Resa di uva per ettaro: 70 q.
- Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14/16° C.
- Durata della fermentazione: 15 giorni.
- Fermentazione Malolattica: Non svolta.
- Affinamento: In vasca di acciaio inox in presenza di lieviti per 4 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Paglierino intenso con riflessi verdognoli.
- Olfatto: Sentore di mela, pesca bianca, banana, ananas, pompelmo rosa, agrumi in genere.
- Gusto: Grande personalità, piacevolmente morbido, ricco, intenso e fragrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Sushi e sashimi, tempura, crostacei, minestre salsate formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 11-13 °C



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it