

LUPO MERAVIGLIA

UNO DI UNO VERMENTINO PUGLIA

Uve:	Vermentino
Denominazione:	PUGLIA IGT
Area di produzione:	Puglia
Clima:	Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.
Vendemmia:	Ultimi dieci giorni di Settembre
Bevibilità:	2 anni
Formati:	750 ml
Temp. di servizio:	10/12 °C
Alcol:	12,5% Vol



Giallo paglierino con riflessi verdolini



Profumi fruttati, note di cedro e pesca bianca, albicocca e mela



In bocca è caldo con un'acidità ben bilanciata, sapido e pieno



Ideale per esaltare i piatti mediterranei a base di pesce e crostacei.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 7/12 giorni alla temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi conservato a 18/20°C in serbatoi d'acciaio inossidabile fino al momento dell'imbottigliamento.

