



TERRASOLATA

## "GRECALE" BOMBINO IGP

Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	100% Bombino
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	12.00 % vol
Temperatura di servizio	8°/10° C
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colore: <i>giallo tenue con riflessi verdolini</i></li><li>• Profumo: <i>sentori di fruttato con punte di esotico</i></li><li>• Sapore: <i>gradevole, secco, fresco</i></li></ul>
Abbinamenti gastronomici	Vasta gamma di piatti, soprattutto a base di pesce e aperitivi
Vigneti	Bombino
Sistema di allevamento	Tendone - Spalliera
Densità di impianto	-----
Produzione per Ha.	22000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Fine Settembre
Vinificazione	In acciaio
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuccheri riduttori al Fehling: g/l 0,5</li><li>• Acidità totale: g/l 5,00</li><li>• Acidità volatile: g/l 0,40</li><li>• Anidride solforosa totale: mg/l 100-120</li></ul>