TERRASOLATA

"MAESTRALE" DAUNIA IGP	
Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	100% Montepulciano vinificato in bianco
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	12.00 % vol
Temperatura di servizio	8°/10° C
Caratteristiche organolettiche	• Colore: *rosa con riflessi violacei* • Profumo: *delicato con sentore di frutta* • Sapore: *gradevole, asciutto, fresco*
Abbinamenti gastronomici	Vino da tutto pasto, soprattutto per pietanze leggere
Vigneti	Montepulciano
Sistema di allevamento	Tendone - Spalliera
Densità di impianto	Tendone: 1.500-2.000 piante/Ha – Spalliera: 3.000-6.000 piante/ha
Produzione per Ha.	22.000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Vinificazione	In vasche
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In vasche
Analisi chimiche *(dati analitici di massima)*	• Zuccheri riduttori al Fehling: 1.00 g/l • Acidità totale: g/l 5,00 • Acidità volatile: g/l 0,40 • Anidride solforosa totale: mg/l 100-120