

ITALIA - VENETO

MUSELLA

MADDALENA PASQUA DI BISCEGLIE

S. MARTINO BUON ALBERGO

● DRAGO BIANCO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Tufo e argilla, molto calcareo

Vitigno: Garganega

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 11 anni

Produzione media per ettaro: 60.0

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione bucce-mosto per 8 ore, pressatura soffice e fermentazione spontanea tramite pied de cuve. Affinamento in contenitori di marmo rosso di Verona.

Solforosa totale (SO₂): 60.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato e vegetale, fresco e di grande beva.

ABBINAMENTI

Crostoni burro e acciughe, baccalà mantecato