

PYRRÒS

IGP PUGLIA BIANCO

VINO: PYRRÒS BIANCO

VITIGNO: UVA DI TROIA 100%

DENOMINAZIONE: IGP Puglia

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di San Severo (FG)

TERRENO: Medio impasto, tendenzialmente calcareo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Spalliera a cordone speronato e guyot con una densità di circa 4200 ceppi per ettaro.

RESA PER HA: 80-100 q.

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco di Uva di Troia. Nonostante dal punto di vista legislativo questa pratica non sia riconosciuta, i risultati ottenuti, sono molto interessanti. Pressatura soffice delle uve che ci permette di non estrarre colore, ma che in fermentazione tira fuori tanti profumi primari di frutta gialla e fiori. La raccolta precoce di questa uva ci garantisce una buona acidità, che si traduce in una piacevole freschezza.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

All'olfatto offre sentori minerali e di fiori bianchi, fresco al palato con un corpo anch'esso minerale e sapido. Caratterizzato da una acidità spiccata ma al contempo carezzevole, si protende in un lungo finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Piacevole. Si suggerisce l'abbinamento con frutti di mare, crostacei come gamberi rossi e canocchie, carni bianche, formaggi freschi, salumi di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

GRADO ALCOLICO: 13.00% Vol

