

# SOGNO DI VOLPE BIANCO

Puglia I.G.T. Bombino bianco

“Nondum matura est, nolo acerbam sumere”. Dalla celebre favola di Fedro ad un sogno diventato realtà; quel grappolo troppo bello ed inarrivabile per la volpe è diventato il simbolo della nostra prima linea.

- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Bombino bianco
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 1,00x2,25
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Cordone speronato
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Franco – argilloso
- **RESA PER ETTARO:** 80 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 60%
  
- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg
  
- **VINIFICAZIONE:** Criomacerazione sulle bucce per 7/8 ore a 5°C
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox 15/16°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta
- **MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** In bottiglia per un minimo di 4 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C
  
- **PROFILO SENSORIALE:** Il vino che ne otteniamo presenta eleganti profumi floreali, in bocca rivela spiccata sapidità, giusto equilibrio, buona persistenza grazie ad un prolungato affinamento sulle proprie fecce nobili.



# SOGNO DI VOLPE BIANCO

Puglia I.G.T. Bombino bianco

Fedro's famous fable “To a dream what which comes true, grapes too desirable yet unattainable for the fox” has become the symbol of our first line.

- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Bombino bianco
- **PLANTING DENSITY:** mt. 1,00x2,25
- **GROWING SYSTEM:** Pruned-spur cordon-trained
- **SOIL COMPOSITION:** Clay loam
- **YIELD PER HECTARE:** 80 q.li
- **GRAPE YIELD:** 60%
  
- **HARVEST:** Handpicked in 15kg crates
  
- **VINIFICATION:** Cold maceration with skin for 7-8 hours at 5°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel tank at 15-16°
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** No
- **AGEING:** In bottle for a minimum of 4 months
- **SERVICE TEMPERATURE:** 8-10°C
  
- **SENSORY PROFILE:** Elegant floral aromas balanced with a hint of fruit, the wine has a passionate fragrance with a strong taste which is bright and lively on the palate, due to an extended aging in the lees.

**ARIANO**  
Terra & Famiglia