

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 1/2 ore a 5°C
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox 13/14°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta
- **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 1-2 hours at 5°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel tank at 13-14°
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** No
- **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