



**MASSERIA
BARONE MELODIA**
WINES & VINEYARDS

BOMBINO BIANCO & CHARDONNAY I.G.P. PUGLIA "PALADINI"

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



AREA DI PRODUZIONE

NORD DI BARI, A 70MT. S.L.M

VARIETÀ

40% BOMBINO BIANCO
60% CHARDONNAY

VIGNETI

SPALLIERA ALLEVATA A GUYOT SU TERRENO TENDENZIALMENTE TUFACEO-CALCAREO. PIANTE: 4.500/HA.

VINIFICAZIONE

LA VENDEMMIA DELLE UVE SI SVOLGE NELLA SECONDA METÀ DI AGOSTO. DOPO UNA PRIMA PRESSIONE DELLE UVE, IL MOSTO VIENE FATTO RAFFREDDARE A 10°C PER CONSERVARE I PROFUMI VARIETALI E OTTENERE UNA CHIARIFICA NATURALE DELLO STESSO. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOSSIDABILE, AL DI SOTTO DI 15°C.

MATURAZIONE

LA MATURAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX, PRECEDENDO UN PERIODO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI CIRCA 1 - 2 MESI.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

UN VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI E DORATI, ALL'OLFATTO DONA SENTORI DI FRUTTA, FRESCHI ED INTENSI. DOTATO DI GRANDE FRESCHEZZA AL PALATO E CARATTERIZZATO DA IMPORTANTI NOTE AROMATICHE, È UN VINO ELEGANTE E BEN EQUILIBRATO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

SI ADATTA EGREGIAMENTE CON PIATTI A BASE DI PESCE, VERDURE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI. SERVIRE FRESCO A 10 - 12°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

CODICE EAN	FORMATO	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	ALCOOL %
8051499071059	750 ML	6	100	20	12,5

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 - 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA - SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 - 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT - TEL./FAX: +39 0809722445 - INFO@CICAS.EU

