



Pietrabilanca

Castel del Monte DOC Biologico



Région : Puglia

Cépage(s) : Chardonnay / Fiano Pugliese

Degré d'alcool : 13,50%

Dégustation : La robe est de couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est intense et fruité avec des notes de pêches, de fruits blancs, de jasmin et une délicate touche de vanille, laissant place à une bouche savoureuse, fraîche, minérale et longue.

Temp. de service : 5-7°

Accord : Accompagne parfaitement les poissons en sauce, les pâtes et les fromages affinés.

Garde (années) : 4

Vinification : Le Chardonnay est complété par un petit pourcentage de Fiano Pugliese qui lui confère une nature très personnelle et en exalte la complexité. Le Pietrabilanca effectue sa fermentation en barriques où il reste pendant 5 mois et termine son vieillissement en bouteille pendant 6 mois supplémentaires.

Type : Bianco (blanc)

RAFFINVINI

DEPUIS 1995
