



*Benvenuti in Puglia.*

## **A-MANO BIANCO**

**PUGLIA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 90% Fiano Minutolo, 10% Greco

**Zona di Produzione delle uve:**

Locorotondo, Martina Franca, Massafra,  
Gravina in Puglia.

**Vinificazione:** la fermentazione avviene a bassa temperatura, circa 7°C per 10 settimane, per preservare tutti i profumi di frutta fresca. Una parte del Fiano Minutolo viene appassito naturalmente per conferire più complessità.

**Maturazione:** riposa 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta fresca e piacevoli note floreali. Sapore con ottimo equilibrio tra frutta e acidità, aromatico con un finale pulito.

**Abbinamenti consigliati:** accattivante aperitivo, si sposa bene con frutti di mare, crostacei e verdure.

**Temperatura di servizio:** 10°C

**Alcool:** 12%

*Mark Alessio*