

# Unicò

selezione élite



AZIENDA AGRICOLA  
LANZOLLA BARTOLOMEO  
VITIVINICULTORI DAL 1887

<b>DENOMINAZIONE:</b>	BIANCO PUGLIA I.G.P.
<b>VITIGNO/UVAGGIO:</b>	MINUTOLO
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Colline dell'Alta Murgia Barese in Cassano delle Murge.
<b>TIPOLOGIA TERRENO:</b>	Prevalentemente calcareo leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m., dove si producono vini di precoce finezza e versatilità.
<b>CLIMA:</b>	Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.
<b>COLTIVAZIONE:</b>	Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante ed una resa per ettaro di uva di circa 80 q.li.
<b>VENDEMMIA:</b>	Nella prima decade di agosto con raccolta di grappoli manuale in cassette forate di 15-20 kg. nelle prime ore del mattino con attenta selezione dei grappoli.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiadiraspatura, presatura soffice e fermentazione a freddo per circa venti giorni con il controllo attento della temperatura per una migliore conservazione dei profumi.
<b>Note di degustazione:</b>	
<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino con sfumature dorate.
<b>PROFUMO:</b>	Delicatamente fruttato di ananas e mela unito dai sentori freschi e gradevoli della rosa e salvia.
<b>SAPORE:</b>	Ben strutturato, pieno e rotondo equilibrato da una piacevole freschezza con un finale persistente e gradevolmente minerale.
<b>ABBINAMENTI E SERVIZIO:</b>	Indicato su piatti di pesce, minestre di legumi, carni bianche con salse delicate, provole e formaggi freschi a pasta filata; accompagna bene anche dolci a base di mandorla e pasticceria secca. Va servito alla temperatura di 10° C. Per una giusta conservazione del prodotto è indispensabile tenere la bottiglia in luogo fresco.
<b>ALCOOL e CAPACITA':</b>	12% VOL. – CL. 75
<b>NOTE SPECIFICHE:</b>	VINO PRODOTTO CON UVE BIOLOGICHE



...il vino con l'accento