



BORGO DEI TRULLI FICHETTO BIANCO IGP PUGLIA



PAÍS ITÁLIA
REGIÃO PUGLIA
SUBREGIÃO SALENTO

BRANCO | SAFRA 2019

De cor amarelo pálido, o vinho exibe intensos aromas de frutas tropicais com um leve toque de baunilha. À boca é sutil e suave, com uma elegante e complexa acidez cítrica e um final longo e persistente.

VARIEDADES: 1/3 Fiano, 1/3 Malvasia e 1/3 Sauvignon

VINIFICAÇÃO

A colheita é manual e ocorre no final de agosto e início de setembro. Começa com Sauvignon, depois Fiano e termina com Malvasia. A vinificação de cada variedade ocorre separadamente. As uvas são desengaçadas suavemente e pressionadas de forma delicada para separar as cascas do suco. Antes de separar o suco, uma maceração a frio (cerca de 12°C) ocorre por cerca de 8 horas, para que os aromas sejam extraídos das cascas. Após clarificação do mosto a 10°C por 24 horas, 60% do vinho recebe leveduras selecionadas para iniciar a fermentação alcoólica. Esta última ocorre em tanques de aço e dura cerca de 10 dias a uma temperatura controlada de 16 a 17°C. No final da fermentação, o vinho permanece nas borras finas por 3 meses.

AMADURECIMENTO

40% do vinho amadurece em barricas de carvalho francês novas, por 5 meses.

NOTAS DE PROVA

HARMONIZAÇÃO

Um branco leve e fresco perfeito para aperitivos ou acompanhar queijos moles, e pratos à base de frutos do mar.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13 | SERVIR A TEMPERATURA DE 8 | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Masseria Borgo dei Trulli é uma vinícola com suas terras nas melhores áreas vitícolas de Salento, em particular nos municípios de Sava, Manduria e Maruggio, na província de Taranto, onde cultiva principalmente Primitivo, Negroamaro, Vermentino, Malvasia Bianca, Fiano e Sauvignon Blanc. No município de Guagnano, na província de Lecce, produz as uvas Negroamaro e Malvasia Nera. A vinícola está localizada no município de Maruggio, no distrito chamado Roselle, a 5 km de distância do mar Jônio, no coração da DOP Primitivo di Manduria. Na área é possível encontrar uma infinidade de edifícios antigos muito característicos chamados de "Trulli Saraceni", de onde a vinícola Masseria Borgo dei Trulli leva seu nome. Masseria é o termo usado na Puglia para identificar o principal edifício rural, o centro da empresa onde também ocorre a transformação e conservação do produto agrícola.

CÓDIGO DO PRODUTO
TRU00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8052432832034

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8052432832041



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)