



LINEA LYBANTE

BIANCO

I.G.T. PUGLIA

ITA



Vitigni: verdea - trebbiano

Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: macerazione a cappello sommerso
con fermentazione temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 11,5%



Colore: dorato

Profumo: sentori di fiori bianchi

Sapore: morbido, fresco, setoso



Abbinamenti: adatto a pesce e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 6-8° C

EN



Grapes: susumaniello

Vineyard location: Puglia



Vinification: submerged-cap maceration with
temperature-controlled fermentation

Fermentation Duration: 10 days

Alcohol content: 11,5%



Color: golden

Smell: hints of white flowers

Palate: Soft, fresh, and silky



Food Pairing: ideal with fish and aged cheeses

Service Temperature: 6-8° C

