



LINEA BORGHI DI PUGLIA DIMORA

BIANCO I.G.T. PUGLIA BARRICATO

ITA



Vitigni: bianchi della Puglia
Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: in barriques per circa 3 mesi
Gradazione Alcolica: 12,5%



Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: concentrazione di profumi fruttati e speziati
Sapore: fruttato vanigliato, pieno e corposo



Abbinamenti: accompagna formaggi stagionati e primi di pesce
Temperatura di servizio: 10-12° C

EN



Grapes: white grapes from Puglia
Vineyard location: Puglia



Vinification: fermentation in stainless steel at controlled temperature
Aging: Aged in barriques for approximately 3 months
Alcohol content: 12,5%



Color: straw yellow with golden reflections
Smell: concentrated fruity and spicy aromas
Palate: fruity with vanilla notes, full and full-bodied



Food Pairing: pairs well with aged cheeses and fish-based pasta dishes
Service Temperature: 10-12° C

