











CANULLI BIANCO

FRIZZANTE IGP SALENTO

Colore bianco tenue con riflessi verdognoli.
Aroma intenso con sentori fruttati ed erbacei.
Sapore brioso, leggermente abboccato.
Profumo delicato, fruttato e floreale.
Molto fresco e di facile beva.

 TIPOLOGIA	Indicazione Geografica Protetta
 ZONA	Lizzano, Salento, Puglia
 VITIGNI	Pinot Bianco, Malvasia Bianca, Chardonnay
 VENDEMMIA	Ultima Settimana di Agosto
 METODO DI VENDEMMIA	Raccolta Manuale
 VINIFICAZIONE	Premacerazione a freddo per 12h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12-14°C
 AFFINAMENTO	Rifermentazione in Autoclave
 GRADAZIONE ALCOLICA	11,50% vol.

PALLETTIZZAZIONE



CARTONE DA 6 Bot.
CARACTER GB



PALLET DA 105 CRT.

