

Vini artigianali in "Terra delle Gravine"

MARCO LUDOVICO

ENOARTIGIANO IN TERRA DELLE GRAVINE

Vini Marco Ludovico
Masseria Ludovico Soc.Agr.Sem.
SS 100 km.56
74017 - Mottola (TA)
email: marcoludovico.eno@gmail.com
tel. 3332164978

Occhio di Sole

MARCO
LUDOVICO
Italia

Occhio di Sole

Puglia / Bianco macerato

Indicazione geografica protetta

Gli aromi e le fragranze uniche della Malvasia in Terra delle Gravine, raccolta a mano da un vecchio tendone del 1984.

Io lo berrei con formaggi erborinati e stagionati; in alternativa consiglio zuppe a base di pesce e carni bianche

Denominazione: Malvasia Puglia IGP

Uvaggio: 100% Malvasia Bianca.

In vigna

Zona di produzione:

C.da Selvapiana, Mottola.

Altitudine: 320 m s.l.m.

Natura del Terreno: Franco argilloso.

Sistema di Allevamento:

Tendone.

Anno d'impianto: 1984.

Resa per ettaro: da 50 a 60 q.li di uva.

Raccolta: Manuale in cassette da 15 Kg.

In cantina

Vinificazione: Uve fermentate con piede di lieviti indigeni ad una temperatura massima di 23 °C. Macerazione di 15 giorni sulle bucce in acciaio.

Chiarifica: Nessuna.

Filtrazione: Nessuna.

Sosta sulle fecce fini: 6 mesi.

Solfiti totali all'imbottigliamento: circa 50 mg/lit.

Affinamento: Acciaio.

Packaging:

Formati disponibili: 0,75 lt.

Peso bottiglia: 1,3kg.

Cartone: Orizzontale.

