



## **"Licchiano Bianco"**

Terre degli Osci Igt

### **Caratteristiche Tecniche**

Denominazione: Terre degli Osci Igt

Uve: Trebbiano 80%, Garganica 10-15% , Malvasia 5-10%

Località Vigneti: Campomarino (CB)

Gradazione alcolica: 12.50 % vol

Vinificazione in vasche d'acciaio, fermentazione termocontrollata (14 -16 °C) per 15-20 gg con lieviti selezionati.

Maturazione in acciaio per 4 mesi.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco e floreale, con sentori di frutta tropicale.

Sapore: asciutto ed armonico di buona corposità e persistenza.

### **Caratteristiche di degustazione**

Temperatura di Servizio: 8-10°C

Abbinamento: piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.