



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it

BIANCO

Ottenuto da uve BIANCHE viene confezionato in sottovuoto nel pratico Bag-In-Box; Risulta essere il sistema più semplice ed efficace per garantire una perfetta conservazione del vino per uso quotidiano grazie al pratico metodo di spillatura.

— CLASSIFICAZIONE

Vino BIANCO fermo

— ABBINAMENTI

Antipasti, piatti a base di pesce, di verdure, carni bianche e formaggi

— UVE

Da Uve a bacca bianca

— GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C

— AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

— PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

Di colore giallo paglierino, si manifesta all'olfatto con gradevoli profumi floreali dal gusto morbido e fresco

— VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 20 anni di età;
Esposizione a nord ovest con altitudine 150/200 m.s.l.

— VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 16/18°C;

— PERIODO DI CONSERVAZIONE

Conservato in ambiente fresco 4/6 settimane dalla sua apertura

— SOSTENIBILITÀ

L'imballo risulta essere riciclabile nel rispetto ambientale

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

5L

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it