



# MAGICO EQUILIBRIO IGT BIO

## *CARATTERISTICHE SPECIFICHE*

### **DENOMINAZIONE:**

MAGICO EQUILIBRIO IGT BIO.

### **TIPO DI VARIETA':**

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI.

### **SAPORE E PROFUMO:**

SAPORE AROMATICO E DI SPESSORE CON UNA VENA FRESCO-SAPIDA. ALL'OLFATTO RISULTA INTENSO E HA PROFUMI DI BERGAMOTTO, BANANA, PESCANOCE, MELA VERDE, CAMOMILLA E BIANCOSPINO.

### **VITIGNO:**

MINUTOLO, FALANGHINA E FIANO SULLE COLLINE DI GIOIA DEL COLLE.

### **RACCOLTA:**

RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE  
NELLA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

### **BOTTIGLIE PER CARTONE:**

N° 12.

### **BOTTIGLIE:**

DA 750 ML.

## *INFORMAZIONI ANALITICHE*

### **GRADAZIONE:**

12% VOL.

## *INFORMAZIONI*

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

CONSIGLIATA INTORNO AI 10°C.

### **ABBINAMENTI SUGGERITI:**

SI ABBINA PIACEVOLMENTE A PIATTI DI PESCE,  
FORMAGGI E DOLCI CON ELEVATA QUANTITÀ DI ZUCCHERI.

### **DESCRIZIONE:**

VINO FERMO BIO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA,  
PRODOTTO NELLE COLLINE DI GIOIA DEL COLLE (BA) DA UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.  
FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX PER 20 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI 13°C.

