



Un vino bianco che celebra i 101 anni di storia e di passione della Cantina Monsellato, fondata nel 1922. Un vino fresco e giovane, fruttato e aromatico, che sprigiona profumi di agrumi, fiori ed erbe mediterranee. Un vino da bere fresco, adatto ad accompagnare antipasti, pesce, verdure e formaggi freschi. Un vino che racconta una storia ricca di tradizione e innovazione, di qualità e semplicità, di amore per la terra e dei suoi frutti. Un vino che vi farà scoprire i sapori ed i colori della nostra terra.

SCHEDE TECNICHE:

- Denominazione, IGT Puglia Bianco
- Caratteristiche del territorio, terreno profondo e argilloso
- Uvaggio, blend vitigni locali
- Zona di allevamento, Salento
- Produzione per ettaro, 120 quintali
- Resa del vitigno, 67%
- Sistema di allevamento, cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta, 3° settimana di agosto, raccolta a mano
- Colore, giallo paglierino
- Profumo, fruttato
- Sapore, secco e asciutto
- Grado alcolico, 12,5%
- Anno di produzione, 2023
- Temperatura di servizio, 10 – 12 ^C