SARACINO
Autentici sorsi di Puglia

Lucido

Il nome prende spunto da “Lucidatura”, una lavorazione storica artigianale che con l’ausilio di grane abrasive conferiscono alla superficie della pietra un aspetto lucente e brillante.

Uva
100% Bombino Bianco

Zona di Produzione, Epoca di vendemmia
San Severo, a partire dalla seconda decade di Settembre

Annata
2025

Gradazione Alcolica
12%

Formato
75 cl

Produzione bottiglie
Limitata

Tecnica di Lavorazione
Pressatura soffice delle uve

Fermentazione
In serbatoi di acciaio a circa 15°C

Maturazione
In serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e affinamento in bottiglia

Esame Organolettico
Colore Giallo paglierino limpido e con leggeri riflessi verdolini. Al naso si riconoscono fiori bianchi e leggere note di frutta non ancora matura. Il profumo è abbastanza intenso. Al palato è decisamente fresco, sapido e persistente. Il finale è pulito

Abbinamenti gastronomici
Ideale per accompagnare latticini freschi, primi piatti a base di pesce e secondi di carne bianca

Temperatura di servizio
8/10 °C