



ERBACEO

Bianco IGP Puglia



Erbaceo è un vino che ha fatto un ingresso dirompente nel mercato vitivinicolo pugliese degli anni '90. Un vino bianco dall'estrema versatilità, capace di parlare lo stesso linguaggio di grandi appassionati e neofiti.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia.
FERMENTAZIONE	Circa 12 giorni. In assenza di parti solide.
AFFINAMENTO	5 mesi in cisterne di acciaio a contatto delle proprie fecce fini. Filtrazione prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia di 3 mesi prima della messa sul mercato.
SOLFITI	~ 40-45 mg/l.
POTENZIALE EVOLUTIVO	3-5 anni

Note di degustazione

Colore giallo paglierino pieno, nelle annate più fredde e piovose si possono scorgere riflessi verdolini. Naso abbastanza intenso, bouquet fresco, erbe aromatiche e punte agrumate, tipici descrittori del Minutolo, accenni di pesca bianca. I due vitigni Minutolo e Greco trovano un ottimo bilanciamento tra intensità e mineralità.

Palato che sorprende per freschezza ma soprattutto per il finale sapido, interpretazione che tende agli eleganti vini bianchi del nord Italia. Quasi sorprendente se si pensa che Erbaceo è figlio del cuore della Puglia.

Abbinamenti

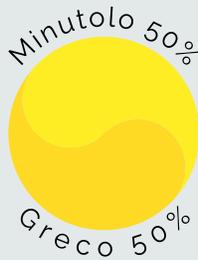
Vino che ha nelle sue corde un'estrema versatilità. Può essere abbinato a piatti non troppo speziati e con una moderata grassezza.

ABBINAMENTO TECNICO Filetto di branzino in guazzetto.

ABBINAMENTO DEL CUORE Crudo di mare.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Gyoza al ripieno di maiale cotti al vapore.

“ICONA TRA I VINI BIANCHI PUGLIESI,
ESTREMAMENTE VERSATILE, PER MOLTI IL VINO DEL CUORE.”



ERBACEO

Bianco IGP Puglia



Erbaceo is a wine that has strongly marked the Apulian wine market of the 90s. An extremely versatile white wine, able to speak the same language as experts and wine lovers.

HARVEST	Hand-picked grapes, light pressed within 8 hours of harvest.
FERMENTATION	About 12 days, without skins, seeds and stalks.
AGING	5 months in steel tanks in contact with its fine lees. The wine is filtered before bottling, then rests another 3 months in the cellar before being marketed.
SULFITIES	~ 40-45 mg/l.
AGING POTENTIAL	3-5 years

Tasting Notes

Intense yellow colour. In colder and rainier years greenish shades can be visible. The nose is quite intense, with a fresh bouquet, aromatic herbs and citrus scents, typical descriptors of the Minutolo grape, and in the background some scents of white peach. The two grape varieties (Greco and Minutolo) are perfectly balanced, one gives intense aroma and the other gives minerality. On the palate it is surprising because the wine has an incredible freshness and a savory finish, these characteristics are reminiscent of some wines from the north. Incredible if you think that Erbaceo comes from the heart of Puglia.

Food Pairing

A wine able to be extremely versatile. It can be paired with medium-spiced and not too fatty dishes.

- TECHNICAL PAIRING** Stewed sea bass fillet.
- "HEART PAIRING"** Raw seafood.
- "ROCK N' ROLL PAIRING"** Steamed pork gyoza.

“AN ICON WINE AMONG APULIAN WINES,
EXTREMELY VERSATILE, FOR MANY THE WINE OF THE HEART”

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
ERBACEO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				