



**POGGIO**  
**LE VOLPI**



# TATOR

## BIANCO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

### VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

### UVE DI PROVENIENZA

Vermentino, Chardonnay e Fiano in percentuali variabili.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### SUOLO

Terreni chiari a medio impasto, leggermente tendenti all'argilloso, di buona tessitura.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia delle uve a maturazione ottimale, pressatura soffice, lavorazione a temperatura controllata. Fermentazione a basse temperature per ogni singola varietà, blend finale in acciaio inox e maturazione e affinamento in acciaio.

### ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante e di buona consistenza. Profuma di melone bianco, di pesca e agrumi ed i loro fiori, il tutto contornato da una nota iodata. Fresco e molto sapido, morbido e di grande beva, di lunga persistenza fruttata con finale leggermente ammandorlato.

### TITOLO ALCOLEMICO

12,50%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C.

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare, pasta alle vongole o frutti di mare, pesci al forno, formaggi freschi e tutte le pietanze a tendenza dolce.