

BOZZOVICH

BIANCO BENEVENTANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigni principali:

Il vino deriva dai vitigni bianchi caratteristici del Beneventano (principalmente Falanghina, Fiano e Greco) coltivati nelle aree vitate collinari, dotate di maggior escursione termica, del territorio provinciale dalla zona a indicazione geografica tipica, su terreni moderatamente calcarei con presenza di argilla e sabbia in percentuali diverse a seconda delle aree di coltivazione.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino. Al naso mostra sentori floreali che rimandano al biancospino, all'acacia e ai fiori d'arancio, accompagnati da eleganti note vegetali. La componente fruttata si caratterizza per odori di mela e pompelmo, accompagnati da un delicato profumo di frutto della passione. In bocca si avverte una sensazione di freschezza e sapidità, abbinate ad un corpo ampio e rotondo gradevolmente morbido ed appagante.

Vendemmia e Vinificazione:

Le uve sono raccolte in cassette in piena maturazione nel mese di settembre, anticipando la raccolta per le varietà che contribuiscono maggiormente alla componente aromatica del vino. Portate in cantina avviene la diraspapigiatura e la fermentazione a temperatura controllata, preceduta da macerazione a freddo per la miglior estrazione degli aromi primari. Alla svinatura, segue la pressatura soffice e la conservazione del vino in modo che completi la propria evoluzione con un periodo di maturazione sulle fecce nobili, periodicamente riportate in sospensione (bâtonnage), per arricchirne la componente strutturale. Dopo il successivo travaso avviene l'illimpidimento naturale e la conservazione sotto battente di gas inerte alle basse temperature di cantina onde evitare la fermentazione malolattica. Alla sosta in vasca d'acciaio segue l'imbottigliamento per una rapida immissione al consumo.

Abbinamento:

Antipasti di pesce o all'italiana, primi piatti con condimenti vegetali, secondi di carni bianche e pesce, formaggi freschi o a media maturazione e erborinati.

Temperatura di servizio:

Servire a 10°/12°C.

JAMES SUCKLING.COM



OCCONE BENEVENTANO
BIANCO BOZZOVICH 2018
A quality wine with great energy.
Balanced, direct palate and strong
character. Both balanced and fresh.
The bouquet has a complex and
intriguing and finishes rather
pleasant and easy.

2019 - The WineHunter Award
2019 - James Suckling 91/100

CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	BIANCO BENEVENTANO I.G.T.	13°	75 cl	299	83	1,38	8051166520477
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520521	36x25x17		5 STRATI DI 20 CARTONI		174	