



## Catapanus / Bombino Bianco Puglia I.G.P. Bianco

viticoltori dal 1860  
**D'ALFONSO DEL SORDO**



*Catapanus era il nome dell'antico delegato provinciale dell'imperatore, preposto al governo militare e civile dell'intera Italia meridionale nel periodo bizantino. A questa autorevole figura abbiamo voluto dedicare il nostro vitigno a bacca Bianca più importante del nostro territorio: il Bombino Bianco.*

**Denominazione:** BOMBINO BIANCO PUGLIA I.G.P. BIANCO

**Uve:** Bombino bianco 100%

**Zona di produzione:** Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest

**Caratteristiche del vigneto:** Estensione di 2,5 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"

**Terreno:** Calcareo - argilloso

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura soffice delle uve seguita dalla decantazione statica del mosto e da una lenta fermentazione e temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in bottiglia per qualche mese per essere apprezzato al meglio dopo la commercializzazione

**Note di degustazione:**

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Anice, ananas e banana

**Gusto:** Asciutto

**Abbinamenti:** Pesce, crostacei, come aperitivo e da tutto pasto

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C



*Catapanus was the name of the provincial delegate of the emperor, in charge of military and civilian government's entire southern Italy in the byzantine period. In this authoritative figure we wanted to dedicate our the most important grape white berry of our territory: the Bombino Bianco.*

**Appellation:** BOMBINO BIANCO PUGLIA I.G.P. BIANCO

**Grapes:** Bombino bianco 100%

**Production area:** "Coppanetta" estate - San Severo countryside

**Vineyards:** 2,5 Ha. planted in 1973 with a density of 1.800 vines/Ha.

The training system is pergola pugliese

**Soil:** clay and limestone

**Yield:** 80 q.li/Ha

**Winemaking and ageing:** Soft pressed and decanted at low temperature. Stainless steel tank fermentation at 15°C for 20 days. After the fermentation the wine is aged. For 5 months in the tank and for 1 month in bottle

**Tasting notes:**

**Color:** Straw yellow

**Aroma:** Anis, ananas and banana

**Taste:** Dry

**Pairing:** Fish, shellfish and as an aperitif

**Serve at:** 10°-12°C