



Posta Arignano / Puglia I.G.P. Bianco



D'ALFONSO DEL SORDO



Posta Arignano è il nome dell'antica masseria che sorge al centro della tenuta "Coppanetta" dove, anticamente, trovavano ristoro i viaggiatori che attraversavano le terre della Daunia e molto spesso anche i pastori in transumanza dal vicino Abruzzo. Oggi la masseria è circondata da circa 30 Ha. di vigneto che danno origine a gran parte delle nostre etichette.

Denominazione: PUGLIA I.G.P. BIANCO

Uve: Bombino b. 50% , Trebbiano 40%, Malvasia 10%

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

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

Terreno: Calcareo - argilloso

Resa per ettaro: 120q.li

Vinificazione e affinamento: La pressatura avviene con l'ausilio di presse pneumatiche ed è seguita da una fermentazione in serbatoi di acciaio termocondizionati, ad una temperatura costante di 15°C, per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato in serbatoio per circa 5 mesi e, dopo l'imbottigliamento, per un altro mese in bottiglia, prima di essere commercializzato

Note di degustazione:

Colore: Giallo paglierino **Profumo:** Anice, ananas e banana

Gusto: Secco

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

Temperatura di servizio: 8°-10°C



Posta Arignano is the nome of the old farmhouse which stands in the center of the "Coppanetta" estate where, in ancient times, were dining travelers who passed through the lands of the Daunia and very often the shepherds in transhumance from the nearby Abruzzo. Today, the farm is surrounded by about 30 hectares. of vineyards that give rise to most of our labels.

Appellation: PUGLIA I.G.P. WHITE

Grapes: Bombino bianco 50% , Trebbiano 40%, Malvasia 10%

Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside

Vineyards: 5 Ha. planted In 1973 with a denslty of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese

Soil: clay and limestone

Yield: 120 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: Light yellow with green shadows

Aroma: Exotic fruits

Taste: Harmonious and elegant

Pairing: Pizza, soups and seafood

Serve at: 8°-10°C