

# CANTINE TEANUM



VARIETÀ DELLE UVE:

60% Bombino  
40% Trebbiano

TIPOLOGIA E ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. - San Severo Bianco

ALTITUDINE:

150-200 metri sul livello del  
mare

GRADAZIONE ALCOLICA:

12 % vol.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Tendone / Spalliera

PRODUZIONE PER ETTARO:

120 quintali

SISTEMA DI RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Spremitura soffice,  
fermentazione in contenitori  
d'acciaio a temperatura  
controllata di 14°C

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

In contenitori d'acciaio,  
affinamento in bottiglie

NOTE CARATTERISTICHE:

Bel colore giallo con riflessi  
verdolini, intenso bouquet di  
frutti gialli e maturi, fresco, si  
accompagna ad antipasti,  
primi e secondi a  
base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a 8/9°C



## FAVÙGNÈ

BIANCO D.O.P. SAN SEVERO