ATTANASIO | BLU EDITION

INDIGO CUVÉE BIANCO

Indigo è una prestigiosa cuvée bianca del Salento, ottenuta dall’unione di Moscato Bianco, Malvasia Bianca e Chardonnay da vendemmia tardiva. La selezione dei vini e il prolungato contatto con barrique di rovere americano ne delineano un profilo fresco, morbido e complesso.

DENOMINAZIONE

Bianco IGP Puglia

VITIGNI

Moscato Bianco, Malvasia Bianca, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

AFFINAMENTO

Contatto prolungato con barrique di rovere americano.

COLORE

Giallo dorato

PROFUMO

Ananas, pesca, salvia, miele e delicati richiami di vaniglia dal rovere americano.

PALATO

Complesso, ricco e molto morbido, con note speziate.

FINALE

Persistente, lungo e ricco, con sentori di spezie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

23 °C

Fonte: dati comunicati da Carlo il 12.11.2026. Verificare 23 °C prima della pubblicazione come consiglio di servizio.

ATTANASIO | BLU EDITION

INDIGO WHITE CUVÉE

Indigo is a prestigious white cuvée from Salento, made from late-harvest Moscato Bianco, Malvasia Bianca and Chardonnay. Careful selection and prolonged contact with American oak barriques give the wine a fresh, smooth and complex character.

DENOMINATION

Puglia PGI White Wine

GRAPES

Moscato Bianco, Malvasia Bianca, Chardonnay

PRODUCTION AREA

Copertino

AGEING

Prolonged contact with American oak barriques.

COLOUR

Golden yellow

NOSE

Pineapple, peach, sage and honey, with delicate vanilla notes from American oak.

PALATE

Complex, rich and very smooth, with spicy notes.

FINISH

Long and rich, with lingering hints of spice.

SERVING TEMPERATURE

23 °C

Source: product information supplied by Carlo on 12 Nov 2026. Confirm 23 °C before publishing as serving advice.