



BIANCO DELLE VENEZIE

Zona di produzione: Marca Trevigiana, con terreni da argillosi a medio impasto.

Sistema di allevamento: Sylvoz, con 4000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 140 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.

Tecniche di produzione: vinificazione in bianco, spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per 5 mesi sulle fecce fini poi si procede all'imbottigliamento.

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con vivaci sfumature verdoline.

Profumo: Intenso e ricco, con tipici sentori di glicine, frutta esotica e agrumi ai quali subentrano note di speziato mediterraneo.

Gusto: In bocca sa conciliare una piacevole morbidezza con una marcata sapidità, in un insieme di sostanziale equilibrio. Buona la struttura e la persistenza grazie a sensazioni minerali e finale piacevolmente aromatico.

Abbinamenti: vellutate, soufflé di verdure, pesce (bollito, cartoccio, griglia), formaggi, prosciutti.

Temperatura di servizio: 10 °C

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Zuccheri: 5 g/l

Acidità: 5,6 g/l

