



# Bianco

## VINO BIANCO SECCO

### UVE

Chardonnay, Trebbiano

### ZONA DI PRODUZIONE

Nord-Est Italia

### ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

### SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone Speronato

### DENSITÀ DELL'IMPIANTO

5000 piante per ettaro

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

### GRADO ALCOLICO

12% vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/ lit

### ACIDITÀ TOTALE

5,7 g/ lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°- 10° C

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

### DURATA

Due anni

### FORMATO (ml)

750

### SCHEDA TECNICA

L'uva raccolta viene pigiata in modo soffice e delicato, la fermentazione avviene a una temperatura di circa 15-16°C. il vino è conservato sul deposito fine in serbatoi di acciaio fino a primavera a una temperatura controllata di 12-13°C per aumentarne il volume e la morbidezza.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate. Il profumo si apre con sentori di fiori bianchi, albicocca e artemisia che si completano con note di frutta secca e crosta di pane molto delicate. Gusto deciso di frutta matura e di erbe aromatiche accompagnate da note di miele.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con frutti di mare crudi, insalate di crostacei e pasta con condimenti a base di pesce.