

BIANCO IGT VENETO 18:00 - 20:00

Vitigni: Assemblaggio Pinot Grigio e Chardonnay

Tipologia: Bianco IGT Veneto

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 4800

Resa per ceppo: 2,5 Kg

Vendemmia: nel mese di settembre

Vinificazione: Diraspatura soffice per eliminare il raspo.
Leggera macerazione pellicolare a 8-10 °C per 3-5 h di contatto.
Pressatura soffice e batonage del mosto ottenuto per 24-36 h.
Separazione del mosto fiore con la decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a 17°C.
Si effettuano periodici Batonnage del vino ottenuto fino all'atto dell'imbottigliamento.

Degustazione: Colore giallo brillante, profumo delicato di frutti tropicali maturi. Vino fine, elegante con un finale leggermente aromatico e persistente a ricordare le note olfattive. Ideale come aperitivo, primi e secondi piatti delicati.

Servizio: Servire a 12-14 °C

Degustare ascoltando: Harry Styles - Watermelon sugar

