



White Wine



Vitigni: misto di uve a bacca bianca

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: settembre

Vinificazione: classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa

Maturazione e affinamento: viene affinato in vasche d'acciaio con la presenza dei propri lieviti e viene agitato settimanalmente per 4 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato, sentori aromatici di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api, fiori di campo, sono evidenti i fiori di pesco

Sapore: di ottimo corpo, ottimo equilibrio tra l'acidità e gli altri componenti

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, con soufflé di verdure e di pesce, con piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 12,50 % vol.