



5 l

# Bianco

## Indicazione Geografica Tipica - Delle Venezie

I VITIGNI : UVE BIANCHE SELEZIONATE

LA VENDEMMIA : PRIMA METÀ DI SETTEMBRE

LA VINIFICAZIONE : L'UVA VIENE PIGIATA E SEPARATA DAL RASPO A POCHI MINUTI DALLA RACCOLTA.

IL PIGIATO VIENE RAFFREDDATO A 5°C PER UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE ALLO

SCOPO DI ESTRARNE I PROFUMI PRIMARI ED UNA MAGGIORE CORPOSITÀ. IL

GIORNO SEGUENTE LE BUCCE VENGONO SEPARATE DAL MOSTO GRAZIE AD UNA

PRESSATURA SOFFICE E DOPO UN PRIMO TRAVASO INIZIA LA FERMENTAZIONE

ALCOLICA ALLE T° CONTROLLATE DI 15-16° DENTRO CONTENITORI DI ACCIAIO

IL COLORE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, LUMINOSO

IL PROFUMO : FRESCO E FRUTTATO

IL SAPORE : ARMONICO E PIACEVOLE, MORBIDO

GLI ABBINAMENTI : ANTIPASTI MAGRI, FORMAGGI E PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE.

OTTIMO ANCHE COME APERITIVO. SERVIRE A 9-11 °C

DURATA : DA CONSUMARSI GIOVANE

I DATI TECNICI:

ALCOLE: 12 % IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 6 GRAMMI PER LITRO

ACIDITA' TOTALE: 5,5 GRAMMI PER LITRO

