



Bianco veneto IGT

Caratteristiche



Profumo, sapore

Noce moscata, uva.



Colore

Giallo oro.



Gradazione

12.5

Come servire

Vino da servire tra ai 12-15°C, ottimo da accostare con antipasti, aperitivi, affettati e formaggi.

Produzione

Vinificazione

Fermentazione in acciaio.

Affinamento

6 mesi in acciaio, poi si imbottiglia.

#WHITE

Prodotto della colline di Monteforte d'Alpone. uva raccolta a mano in secondo passaggio, dopo le uve del recioto. ottenuto per leggera pressatura, fermenta a bassissima temperatura per aumentare gli aromi. vino giovane per i giovani.

Zona Monteforte d'Alpone

Terreno Vulcanico terra nera

Densità per ettaro 2500 ceppi

Età delle viti 34 anni

Produzione/ettaro 140 q/ha

Altitudine 230 m

Vitigno 100% Garganega