

# BELFIOR

## DENOMINAZIONE

- Veneto bianco IGT

## VINIFICAZIONE

- In bianco con criomacerazione. Sosta del mosto a contatto con le bucce per circa 12 ore, successiva spremitura soffice.

Il mosto privo di bucce ed impurità fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione è controllata a 16° C. Dopo la fermentazione alcolica viene lasciato maturare in vasche di acciaio termocondizionate e tonneau di rovere.

Blank with cryomaceration. The must rests in contact with the skins for about 12 hours, followed by soft pressing. The must without skins and impurities ferments with the help of selected yeasts. The fermentation temperature is controlled at 16 ° C. After the alcoholic fermentation it is left to mature in temperature-controlled steel tanks and oak tonneau.



## CARATTERISTICHE

13% vol.

- COLORE

Vino giallo paglierino intenso.  
Intense straw yellow wine

- SENSAZIONI

Si presenta con un profumo intenso di pesca e albicocca.

Sono presenti anche sentori minerali e di mandorla.  
It has an intense aroma of peach and apricot.  
There are also mineral and almond hints.

## ABBINAMENTI

- Ideale accostamento con formaggi freschi, primi di pesce, secondi di pesce. Perfetto anche da aperitivo.

Ideal combination with fresh cheeses, fish first courses, fish main courses.

Also perfect as an aperitif.

## SERVIZIO

- Servire a 8°-10° C

Serve at 8°-10°

