

MAINTRADA

DENOMINAZIONE

- Veneto bianco IGT

VINIFICAZIONE

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

La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane, per un adeguato periodo di tempo, a contatto con i lieviti.

Classic white. The must remains in contact with the peels for about 12 hours after pressing. The fermentation takes place at controlled temperatures by means of selected yeasts in thermoconditioned steel tanks. At the end of the fermentation, the wine remains for an adequate period of time in contact with the yeasts.



CARATTERISTICHE

13% vol.

- COLORE

Vino di colore giallo paglierino.

Clear yellow straw-colour.

- SENSAZIONI

Elegante e complesso con sentori di fiori e frutta matura.

Di corpo, con buona acidità, finale asciutto.

Elegant and complex with hints of flowers and ripe fruit.

Full-bodied, with good acidity, dry finish.

ABBINAMENTI

- Particolarmente indicato per i primi piatti di pesce. Eccellente con risotti di asparagi, carni bianche e formaggi.

Particularly indicated for fish dishes. Excellent with risottos, white meats and cheeses.

SERVIZIO

- Servire a 8-10° C.

Serve at 8-10°

