



DUE Veneto Bianco IGT



DENOMINAZIONE Veneto Bianco
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO Garganega, Durella e Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE Roncà, Val d'Alpone, Verona e Sarego, Vicenza

RESA PER ETTARO 60-70 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera Guyot con 6000 viti per ettaro

VENDEMMIA Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE Fermentazione in vasche d'acciaio a una temperatura controllata di 21°C per 24 ore, poi a 14-16°C fino alla fine della fermentazione.

AFFINAMENTO In vasche di acciaio per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino brillante. Profumi intensi di frutta tropicale, ananas, lime e pompelmo. Leggere note floreali e di sambuco. In bocca ricco, con un finale fresco ed una buona persistenza

ABBINAMENTO Antipasti, carni bianche, piatti a base di pesce, frutti di mare e piatti leggermente speziati.

PRODUZIONE 13.000 bottiglie (750ml)

GRADAZIONE ALCOLICA 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C