



TRASPARENZA

Rispecchia
la terra
da cui
proviene.

Vino: Bianco
Varietà: Pinot bianco 100%
Denominazione: IGP - Veneto
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000
Eta'della vigna: 20 anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale prima decade di Settembre.

Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, pressatura
in pneumopressa con enzima,
decantazione statica a
temperatura controllata, inoculo
di lievito selezionato,
fermentazione controllata
in vasche di cemento con
ossigenazione periodica del
mosto/vino. Affinamento in vasca
di cemento con movimento su
fecce fini per almeno sei mesi.

Dati analitici:

Alcool 12% gr/lt.
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.20gr/lt
Ext. Sec 27 gr/lt

Note organolettiche:

giallo tenue con riflessi verdolini,
note floreali che ricordano
il sambuco e acacia, fresco,
salato di buona persistenza, in
bocca leggermente sapido con
mineralità, frutta bianca come
mela, susina e uva spina, buona
avvolgenza e persistenza.

Abbinamento:

aperitivi, pesce crudo, crostacei,
minestre.

Commento del winemaker.

Elegante, pulito, fresco, fragrante, facile da bere ed abbinare ad aperitivi, minestre, pesce. Comunque ricco e complesso a buon carattere del vitigno e terreno che lo ospita.

2014 Veronelli 88 punti - AIS Vinetia 86.33 punti

2015 Avc Vienna medaglia di bronzo con il punteggio di 86.3 annata 2014