

Vino BIANCO RESILIENS

Certificazione: Biologica e Vegana

UVE:

blend di uve bianche da vitigni resistenti

ZONA DI PRODUZIONE:

Lison Pramaggiore - Venezia

IN VIGNA:

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare – N-S/E

resa delle uve: 100 qli/ha

Vendemmia: meccanica a leggera sovraturazione delle uve

IN CANTINA:

Vinificazione

- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;
- Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata;
- Chiarifica e conservazione a temperatura controllata in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso intensi profumi floreali e fruttati, sapido con scia minerale.

All'assaggio regala freschezza e sapidità con note vegetali di frutta gialla che danno tono e persistenza.

ANALISI:

grado alcolico: 12% vol

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,16 g/l

zuccheri: 4,0 g/l

IN ABBINAMENTO:

Abbinamento consigliato con catalana di crostacei, risotto di pesce e formaggi giovani. Per gli appassionati vegetariani e vegani è ottimo con orzotto ai carciofi.

Stappato al momento va servito a 10-12° C.

Bicchiere di servizio: flute ampio.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

