

BIANCO D'ARGILLA IGT VENETO BIANCO

LE UVE:

ottenuto dai vitigni Chardonnay e Traminer aromatico, vendemmiati nella nostra azienda.

Tecnica di produzione:

la vinificazione è impegnativa, perché bisogna esaltare la frazione aromatica del Traminer, e per questo, si ricorre alla fermentazione pellicolare a bassa temperatura

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino deciso

Profumo: entusiasmante il sentore di rose damascene, e quello della mela golden, in armoniosa fusione.

Sapore: fresco, con spiccata sensazione retronasale di rosa.
È vino persistente, con un finale piacevole di mineralità.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

piatti della cucina marinara ed in particolare, spigole e orate cotte al forno.

Servire a 10°C.

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie.
cartoni da 6 bottiglie.

