



BIANCHETTA COLLI TREVIGIANI

Indicazione Geografica Protetta

Vino Fizzante



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Bianchetta 100%.

VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata esclusivamente a mano, viene sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva. Presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni a temperatura controllata e successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Giallo paglierino luminoso, perlage fine. Profumo delicatamente fruttato che rivela al palato note di mela matura e pesca gialla. Morbido ma al contempo fresco, gradevole e armonico.

Da degustare con spuntini e cibi delicati a base di verdure, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Servire a 6-8°C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

