

TIPOLOGIA:

Tranquillo (bianco)

UVE:

Boschera 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO:

Limoso - Argilloso asciutto magro e poco profondo.

RACCOLTA:

Manuale

DATI ANALITICI:

ALCOL:	11,0 %
ZUCCHERI:	0 g/l
ACIDITA FISSA:	6,8 g/hl
PH:	3,2

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco con iniziale pressatura soffice e susseguente affinamento in acciaio sulle fecce fini..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si sente la delicatezza e freschezza di questo vino con profumi di frutta fresca quasi acerba.

Al palato sprigiona la sua acidità con sentori citrini e freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4-6 °C

ABBINAMENTI:

Ottimo come vino da aperitivo, insaccati, primi piatti leggeri, formaggi freschi e soprattutto pesce.

