

**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.

