

Veneto / Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Questo vino esprime tutto il suo carattere con giovinezza e freschezza. La sua mineralità, il profumo delicato e le note agrumate e di frutta ancora acerba, lo rendono ottimo come aperitivo e superbo con i piatti di pesce ed antipasti.

Uva da cui è prodotto

Turbiana (Tebbianio di Lugana) 100%

Posizione del vigneto

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

Produzione per ettaro

150 quintali.

Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento

In acciaio per 3 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

Longevità

Dai 10 ai 15 mesi dall'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Vino fresco e soave, piacevole in compagnia. I riflessi verdognoli donano lucentezza. Amaliante al palato e coinvolgente ad ogni sorso, concede piacere ad ogni assaggio.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo e da sorseggiare a tutto pasto, splendido con i piatti di pesce sia lacustri che di mare.

Servizio

Da servire in bicchieri a tulipano o similari, ad una temperatura di 12 °C.

Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo
12,5 % Vol

Acidità totale
5,50 g/l

Estratto secco netto
22 g/l

Ph
3,25

