

YOUR WHITE PRIVATE EMOTION



SISTOBIANCO

Varietà contenute:

Chardonnay e Sauvignon bianco

Zona di Produzione:

Veneto- Colli Berici – Alonte (Vi)

Caratteristiche del Vigneto:

altitudine 100 m s.l.m.

Sistema di allevamento:

pergoletta , 3.000 piante per ettaro

Vendemmia:

raccolta manuale in cassetta primi di settembre

Vinificazione:

pigiatura soffice, fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata 15 -16°C

Colore:

giallo paglierino tenue

Profumo:

fresco, fragrante, floreale di gelsomino con sensazioni di frutta a polpa gialla matura e leggera nocciola in chiusura

Gusto:

secco, fresco, sapido, di buon equilibrio e strutturato

Abbinamenti gastronomici:

antipasti di mare, primi piatti tipici della cucina veneta, secondi a base di molluschi e crostacei e carni bianche

Tenore alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Bottiglie: da lt 0.75