



<b>Tipo di terreno</b>	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
<b>Varietà di uva</b>	Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Tocai Friulano, Manzoni Bianco.
<b>Raccolta</b>	Fine Agosto – Inizio Ottobre.
<b>Resa per Ettaro</b>	90 HL
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 12/24 ore, fermentazione a temperatura controllata 16°C-18°C. Affinamento in botti d'acciaio per 4/6 mesi.
<b>Paese d'origine</b>	Prodotto e imbottigliato in Italia.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue.
<b>Aroma</b>	Floreale, fruttato con sentore di agrumi.
<b>Note di degustazione</b>	Fresco, morbido, delicato di buon corpo leggermente aromatico.
<b>Abbinamenti</b>	Primi piatti, carni bianche, pesce.
<b>Temperatura di servizio</b>	8°C - 10°C
<b>Grado Alcolico</b>	12,5% vol.
<b>Etichettatura Ambientale</b>	<b>VETRO - GL71*</b> <b>TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90*</b> RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
<b>Tabella Nutrizionale</b>	In preparazione Contiene solfiti