

VINI CA' DEL BORGO



IDEALE BIANCO

Denominazione Bianco IGT Trevenezie.

Il vitigno Uve bianche selezionate.

I vigneti I vigneti sono situati sui terreni di Fiumicello vicino al torrente Torre, di natura ghiaioso/sabbiosa. L'età media degli impianti è di 20 anni.

La vendemmia Viene effettuata durante la prima metà di settembre.

La vinificazione L'uva viene pigiata e separata dal raspo subito dopo la raccolta. Il pigiato viene raffreddato a 5°C per una macerazione sulle bucce allo scopo di estrarne i profumi primari. Il giorno seguente le bucce vengono separate dal mosto grazie ad una pressatura soffice e dopo un primo travaso inizia la fermentazione alcolica alle temperature controllate di 15-16°C dentro contenitori in acciaio. In questo modo si mantiene anche nel vino finito la freschezza e la fragranza dell'uva.

Il colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il profumo Vino molto fruttato, ricorda la frutta matura ed in particolare dà sensazioni di mela e pera.

Il sapore Rispecchia le stesse sensazioni riscontrate al profumo, fresche e fruttate e comunque equilibrate con l'ottima vivacità e rotondità caratteristica dei vini bianchi provenienti da questi terreni.

Gli abbinamenti Dall'aperitivo a tutto pasto, è il vino ideale per ogni occasione. Servire a 9-11°C.

La durata Esprime il meglio di sé quando viene consumato giovane.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	4,0 g/l
Acidità Totale	5,00 g/l
Estratto Secco Netto	22,0 g/l



0,75 l