



VINO BIANCO DEL CONTADINO

70% Garganega
30% Trebbiano

Vendemmia

Metà settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione, metodo molto rispettoso della struttura dei vini.

Affinamento

Dopo 3-4 mesi in acciaio passa in autoclave per la rifermentazione e presa di spuma dove rimane per 30-40 gg.

Note degustative

Vino giallo paglierino frizzante. In bocca e al naso presenta note di frutta e di fiori bianchi, l'alcool contenuto la facilità di beva e la grande piacevolezza sono le sue caratteristiche principali.

Abbinamento

Ottimo vino come aperitivo e da tutto pasto
Temperatura di servizio 10°-12°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 11% Vol
Acidità totale: 5,5
Zuccheri: 10 gr/lit