



LE VALLETTE BIANCO VENETO IGT

60% pinot bianco
40% chardonnay



Vendemmia

Fine agosto.

Vinificazione

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione, metodo delicato che rispetta la struttura del vino.

Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 20 °C per circa 20 gg in acciaio.

Affinamento

In botti d'acciaio per 4-5 mesi e in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

Note degustative

Giallo paglierino di grande limpidezza. Al naso come in bocca presenta note floreali di acacia e fruttate esotiche. In bocca è piacevolmente sapido e di buona acidità.

Abbinamento

Primi e secondi piatti leggeri, verdure. Vino di apertura e adatto a tutto pasto.

Temperatura di servizio 10°-12°C

Dati Analitici

Grado Alcolico svolto: 11% Vol

Acidità totale: 5,5

Zuccheri: 5 gr/lit