



IL CIGLIERE BIANCO

UVAGGIO: Trebbiano, Chardonnay.

VINIFICAZIONE: L'estrazione del mosto avviene per libero sgrondo e per leggera pressatura delle vinacce con pressa orizzontale; si procede poi con una chiarifica con bentonite per così passare alla vinificazione in bianco. Il vino fiore che si ottiene al naso si presenta intenso schietto e fine. Si percepiscono profumi di frutta fresca a polpa bianca, dove l'acetato di isoamile (banana) fa da padrone amplificando anche gli altri esteri fermentativi. In bocca risulta di corpo leggero, fresco, sapido, nel complesso equilibrato.

ABBINAMENTI: Vino adatto per arrosti di pesce e frutti di mare.

GRAD. ALCOLICA: 12% - 13% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 8 - 10°C.

CONFEZIONE: Scatola 12 bottiglie - 24 bottiglie.

