

## BAG IN BOX 10 LITRI VINO BIANCO

**Classificazione:**

VINO BIANCO PRODOTTO IN ITALIA

**Uvaggio:**

CHARDONNAY 50% GARGANEGA 30% TREB-  
BIANO 20%

**Zona di produzione:**

fondovalle lungo l'asta dell'Adige da Avio fino Rivoli  
Veronese e zona collinare di Valeggio sul Mincio.

**Vendemmia:**

Uve raccolte nella prima decade di settembre, vengono  
raccolte sia manualmente che meccanicamente.

**Vinificazione:**

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve  
pigiata a basse pressioni, decantazione statica del mosto  
che viene inviato limpido a fermentare. Vinificazione a  
temperatura controllata a 18%, con successivi travasi e  
affinamento in acciaio inox.

**Profilo sensoriale:**

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi  
verdognoli, al naso in evidenza la nota fruttata e  
fermentativa, al sapore risulta abboccato e piacevole.

**Abbinamenti:**

Vino di tutti i giorni, si apprezza come aperitivo in  
compagnia, ottimo se accompagna il classico spuntino  
mattutino o la merenda italiana.

**Temperatura di servizio:**

12-16 gradi

**Bag in Box e contenuto:**

Per una buona conservazione del prodotto si consiglia  
di conservare il bag in box in un luogo fresco e asciutto.  
Contenuto 10 litri.

**Confezionamento:**

in bag in box da 10 litri.

