

BAG IN BOX 5 LITRI VINO BIANCO

Classificazione:

VINO BIANCO PRODOTTO IN ITALIA

Uvaggio:

GARGANEGA 40% , TREBBIANO 40%,
CHARDONNAY 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 pigiate 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 5 litri.

Confezionamento:

in bag in box da 5 litri.

