

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
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 5 litri.

Confezionamento:

in bag in box da 5 litri.

