

## 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 a Rivoli Veronese e zona collinare di Valeggio sul Mincio

**Vendemmia:**

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

**Vinificazione:**

classica vinificazione in bianco, con spremitura delle uve a basse pressioni, decantazione statica del mosto che viene inviato limpido alla fermentazione. Vinificazione a temperatura controllata di 18 gradi °C, 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 palato risulta abboccato e piacevole

**Abbinamenti:**

vino per 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 °C

**Bag in Box e contenuto:**

per una buona conservazione del prodotto si consiglia di riporre il bag in box in un luogo fresco e asciutto. Contenuto 5 litri

**Confezionamento:**

in bag in box da 5 litri

