

1/5 INCERTEZZA

Veneto Bianco IGT

Gli anni della conversione

Classificazione - Veneto Bianco IGT

- **Titolo alcolometrico:** 13%

Uva e vigneto

- **Uve:** Manzoni Bianco
- **Sistema di allevamento:** Sylvoz
- **Vendemmia:** manuale

Vinificazione e affinamento

- **Vinificazione:** pigiatura e pressatura soffice a freddo
- **Maturazione:** blend di diverse annate -'12,'13,'14,'15-, affinate in botte di cemento



Vino dal colore giallo dorato. Al naso esprime tutta la sua complessità olfattiva con profumi intensi di frutta tropicale e idrocarburi, seguito da note floreali di camomilla. Un vino di corpo, caldo e vellutato al palato, con un lungo finale setoso.



Da abbinare a delle classiche "Sarde in Saor", ma si abbina perfettamente anche a formaggi erborinati.



Formati disponibili

0,75 l