

5/5 CERTEZZA

Bianco biologico

Biologico da vitigni resistenti - Senza solfiti aggiunti

Classificazione - Vino Bianco biologico

- **Titolo alcolometrico:** 13%

Uva e vigneto

- **Uve:** Sauvignon kretos (PIWI), Manzoni Bianco
- **Sistema di allevamento:** Sylvoz
- **Vendemmia:** manuale

Vinificazione e affinamento

- **Vinificazione:** pigiatura e pressatura soffice a freddo, utilizzo di lieviti indigeni
- **Maturazione:** bâtonnage in vasca di cemento (atmosfera protetta), nessuna filtrazione e nessuna aggiunta di solfiti. Fermentazione malolattica.



Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Intensi sentori di frutta tropicale, come il mango, e delicate note di tè verde. In bocca è fresco e intenso, con una buona rotondità e persistenza.



Vino che si abbina perfettamente a piatti con una spiccata aromaticità, come per esempio un risotto ai porcini, o delle tagliatelle con capesante e asparagi.



Formati disponibili

0,75 l