



Bianchetta

VENETO IGT BIANCHETTA



8-10 °C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO



4 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11%
GRADAZIONE
ALCOLICA



3
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,5
ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l
FORMATO



6
BOTTIGLIE

PROFILO:

FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



FLOREALE



AROMATICITÀ



CALICE CONSIGLIATO



Tulipano

VARIETÀ DELLE UVE

Bianchetta 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche delle Prealpi Trevigiane

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Vigneti situati nella provincia di Treviso, coltivati su terreni compatti e argillosi che conferiscono al vino struttura, freschezza e una piacevole persistenza.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve con successiva decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C). Fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 17°C. Affinamento per circa due mesi in acciaio a temperatura inferiore ai 10°C, seguito da imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Da antiche uve autoctone nasce un vino dal colore giallo tenue e dal profilo aromatico delicato, caratterizzato da sentori di frutta a polpa bianca in cui spicca la pera. Al palato si presenta morbido, fresco e minerale, con un elegante richiamo delle note di pera che accompagnano un finale armonico e persistente.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Insalata di mare



crostini con baccalà mantecato



LE MANZANE®