AMICALE

IT EN



Amicale

Bianco Veneto IGT

Vinificazione

Le uve sono sottoposte alla macerazione a freddo per circa 8 ore prima della pressatura, in modo da ottenere un bouquet fruttato. Segue la fermentazione a temperatura controllata di 16°C per una parte delle uve, mentre la restante parte matura in barrique di rovere per favorire sentori armonici e bilanciati. In seguito il vino affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Caratteristiche

Giallo paglierino brillante, con riflessi verdi. Bouquet intenso di frutti maturi come frutti tropicali e albicocca, e note di vaniglia. Al palato speziato e corposo, con la giusta acidità.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento ad antipasti, primi piatti di pesce, verdure e carni bianche.

Chardonnay, Pinot Bianco, Gewürztraminer	**Veneto**	**8-10 °C**	**Alcol: 13%** **Zuccheri: 6 g/l**