



BIANCO TREVENZIE IGT BIO

Vitigni

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Gris

Zona di produzione

Veneto

Vinificazione

La vicinanza al Lago di Garda, con clima mite e ventilato, permettono di avere le condizioni ideali per la viticoltura biologica. Le uve utilizzate per questo vino sono state accuratamente coltivate in armonia con la natura e con una forte attenzione alla qualità e alla sostenibilità.

Dopo la diraspatura, le bucce vengono macerate per circa 8 ore e poi sottoposte a una pressatura soffice per ottenere un bouquet fruttato. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 16°C per ottenere sapori equilibrati e armonici. Successivamente, il vino si affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Caratteristiche

Questo vino biologico ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo bouquet è fruttato e ricco di note di agrumi, mele verdi e pompelmo fresco. Il suo carattere fruttato e aromatico lo rende molto versatile e adatto al cibo. Al palato è fresco, equilibrato con un eccellente livello di acidità.

Abbinamenti

Perfetto con antipasti, insalata di mare, salmone alla griglia o magari con dei gustosi Spaghetti alle vongole.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Renana

Dati analitici

Alcol: 12% vol.

Zuccheri: 6 g/l

AMICALE



SCHENK
ITALIAN • WINERIES