



## BIANCO VENETO IGT

### Vitigni

Uve bianche tipiche coltivate nella regione Veneto

### Zona di produzione

Veneto

### 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.

### Temperatura di Servizio

8°-10°C

### Bottiglia

Borgognotta

### Dati analitici

Alcol: 13% vol.

Zuccheri: 6 g/l

# AMICONE



**SCHENK**  
ITALIAN WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)