www.levolpi.it

BIANCO DELLE VOLPI IGT BIOLOGICO

60% SAUVIGNON 30% MANZONI BIANCO 10% MOSCATO GIALLO

Vitigno: Sauvignon 60% Manzoni Bianco 30% Moscato Giallo 10%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: Origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 70-90 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio su fecce fini con frequenti batonnage per oltre 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante.
Profumo: Al naso esprime una notevole complessità, sentori di agrumi e note di erbe aromatiche.
Gusto: In bocca dimostra una piacevole freschezza, morbido con una notevole sapidità e finale minerale.
Abbinamenti: Primi piatti a base di verdure, carni bianche, pesce e crostacei.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Residuo zuccherino: 3 g/l
Gradazione alcolica: 13%