MONTE FASOLO

www.levolpi.it

BIANCO VENETO IGT

60% CHARDONNAY 20% PINELLA 10% MOSCATO GIALLO 10% SAUVIGNON

Vitigno: Chardonnay 60%, Pinella 20%, Moscato giallo 10%, Sauvignon 10%
Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica e argillosa
Sistema di allevamento: Guyot e 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: floreale con sentori di fiori bianchi, note di agrumi, pesca e speziato mediterraneo.
Gusto: fresco, morbido, con un buon fondo sapido e finale minerale.
Abbinamenti: antipasti caldi o freddi, primi di verdure, pesce e formaggi a pasta fresca.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Residuo zuccherino: 3 g/l
Gradazione alcolica: 13%