

# Veneto / Bianco

Indicazione Geografica Tipica

*Questo vino esprime tutto il suo carattere con giovinezza e freschezza. La sua mineralità, il profumo delicato e le note agrumate e di frutta ancora acerba, lo rendono ottimo come aperitivo e superbo con i piatti di pesce ed antipasti.*

## Uva da cui è prodotto

Turbiana (Tebbianio di Lugana) 100%

## Posizione del vigneto

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

## Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.  
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

## Produzione per ettaro

150 quintali.

## Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dall'ultima settimana di Settembre alla prima di Ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C.

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

## Longevità

Dai 10 ai 15 mesi dall'imbottigliamento.

## Caratteristiche sensoriali

Vino fresco e soave, piacevole in compagnia. I riflessi verdognoli donano lucentezza. Amaliante al palato e coinvolgente ad ogni sorso, concede piacere ad ogni assaggio.

## Gastronomia

Ottimo come aperitivo e da sorseggiare a tutto pasto, splendido con i piatti di pesce sia lacustri che di mare.

## Servizio

Da servire in bicchieri a tulipano o similari, ad una temperatura di 12 °C.

### Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo  
12,5 % Vol

Acidità totale  
5,50 g/l

Estratto secco netto  
22 g/l

Ph  
3,25

