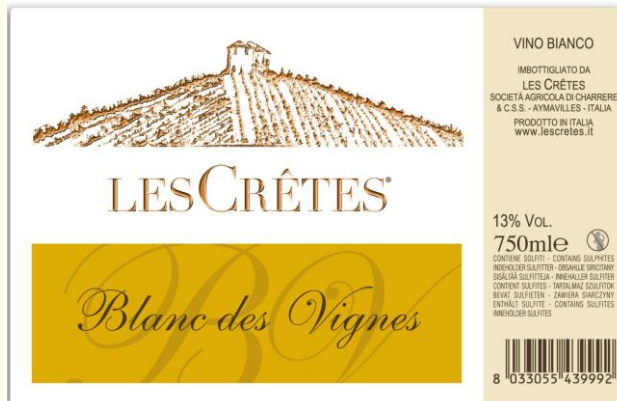


## Blanc des Vignes - Vino Bianco



**Vitigni:** Uvaggio misto di vitigni autoctoni ed internazionali a bacca bianca (Chardonnay, Prié blanc, Müller Thurgau, Pinot grigio).

**Zona di produzione:** vigneti vari di proprietà aziendale. Età anni 15.

**Terreno (tipo, esposizione e altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso, giaciture varie con esposizione diverse. Altitudine 500/700 m. ca. s.l.m..

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 3,5 ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 Kg. /ha

**Vendemmia:** manuale, a metà settembre.

**Primo anno di produzione:** 1995.

**Bottiglie annue prodotte:** 20.000.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione di 12 gg. in acciaio inox (temperatura controllata 18-20 °C.).

**Caratteristiche organolettiche:** cristallino, colore giallo paglierino. Al naso delicato e fruttato. Al gusto immediato e ampio.

**Temperatura di servizio:** 8/10 °C.

**Abbinamenti:** antipasti misti, salumi, primi piatti, sfornati, pesce, carni bianche, formaggi.

**Bicchieri consigliato:** Tulipano.

