

PIÙCHEBELLO BIANCO I.G.T DELLE VENEZIE - DA UVE AROMATICHE

E' un antico nome della famiglia che viene riproposto per questo vino, ottenuto da uve Moscato, raffinato ed elegante, a basso tenore alcolico. Vendemmia precoce

UVE: Moscato Giallo e Moscato Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

PRODUZIONE MEDIA: 12.000 kg/ha

VINIFICAZIONE: Pressatura uva intera e fermentazione a bassa temperatura

GRADAZIONE ALCOLICA: 11 % vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 - 5,60 g/l

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 m

PIANTE PER ETTARO: 4.800



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato con sentori agrumati fini ed intensi

SAPORE: Sapido, equilibrato, molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato come aperitivo, con primi di verdure, risotti, pasta, asparagi e carni bianche.