

BIVONGI

BIANCO



Varietà: Greco bianco 40%, Malvasia 40%, Chardonnay 20% -

Vigneto: giacitura in leggera pendenza con esposizione a sud-ovest. Il sistema di allevamento è il Gouyot con una densità di circa 5.000 piante per ettaro su terreni calcareo - argillosi . La resa è di circa 95 quintali per ettaro.

Vendemmia: La raccolta dell'uva avviene manualmente tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre.

Vinificazione: i grappoli interi delle uve selezionate, vengono sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto è sottoposto a decantazione statica per l'ottenimento del mosto pulito. Si avvia la fermentazione alcolica che prosegue a temperatura controllata.

Maturazione: finita la fermentazione alcolica il vino matura in serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Il Vino: ha un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Il profumo è delicatamente floreale con note agrumate. Il gusto è sapido, fresco con retrogusto fruttato.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con grigliate di pesce e carni bianche. La temperatura di servizio ideale è di 10° - 12° C.

Gradazione alcolica: 12 % vol