

Incontro Insolito Vino Bianco

TIPOLOGIA

Vino Bianco

UVE

60% Vespaioia e 40% Traminer

ALLEVAMENTO

Traminer: Sylvos

Vespaioia: doppio capovolto (cappuccina)

TERRENI

Traminer: terreni tufacei, rocce sedimentarie di origine vulcanica (H: 100-200 metri)

Vespaioia: terreni vulcanici con altitudine tra i 150 -200 metri

VINIFICAZIONE

Traminer: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Vespaioia: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE

Colore vivi e brillante di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO

Un vino complesso, in cui spiccano le note di frutta tropicale croccante come l'ananas e l'avocado e quelle aggrumate di pompelmo e bergamotto. Sentori di fiori bianchi, di acacia, fior d'arancio e biancospino. Colpisce l'avvolgente mineralità che ricorda la pietra focaia.

SAPORE

Al primo assaggio risulta un vino caldo, fresco e sapido, con una buona persistenza. Sul finale un ritorno ammandorlato.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ACIDITÀ TOTALE

5,7 gr/lt.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con antipasti di pesce, baccalà alla vicentina, formaggi freschi e primi piatti con verdure.

Si consiglia di servirlo a 10-12 C°

