

Ca' D'Archi Bianco Veneto IGT

UVE:	Pinot Grigio, Pinot Bianco e altre varietà a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Le uve raccolte a piena maturazione sono vinificate in purezza per varietale. I mosti vengono posti a fermentare per 10-12 giorni a 18-20°C per mezzo di lieviti selezionati. Dopo opportuno periodo di affinamento sui lieviti si procede all'assemblaggio dei vini a cui segue l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo paglierino brillante introduce a profumi fini e delicati di agrumi, con richiami a mela verde e pera. In bocca si distende leggiadro con la freschezza a dettare il ritmo gustativo e la sapidità a innervarne il finale reso fragrante dai profumi floreali e di frutta a polpa bianca

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È indicato per antipasti freddi e caldi di verdure e di pesce e per primi piatti a base di pasta e riso con sughi delicati.

Ca' D'Archi Bianco

