

Bianco Veneto IGT Stilwhite

Stilwhite

UVE:	Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale e alluvionale, particolarmente argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz, guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3 - 4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Le uve delle diverse varietà, raccolte a perfetta maturazione, sono sottoposte a pressatura soffice seguita dalla fermentazione separata dei mosti a temperatura controllata e variabile (da 14 a 18°C) per esaltare le specifiche peculiarità aromatiche e strutturali. La prolungata sosta sui lieviti (almeno 5 mesi) e il successivo assemblaggio nelle proporzioni desiderate consentono di plasmare un vino che non potrà che migliorare con l'affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore giallo brillante con riflessi cangianti dal verde al paglierino introduce un luminoso ventaglio di profumi che varia da agrumi e frutta a polpa bianca e tropicale a quelli di erbe aromatiche e di fiori di campo con nuance di spezie piccanti. Al palato si distende preciso e plastico, con la freschezza vibrante e la succulenta sapidità che lo rendono gustoso al sorso e, grazie a un finale di rara persistenza aromatica, goloso per il riassaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie alla sua variegata aromaticità e sotterranea sapidità, dimostra una impressionante versatilità negli abbinamenti passando dagli antipasti salati sia vegetali che di carne e pesce a piatti più elaborati di pasta e risotti dai condimenti classici o speziati. Intrigante sulle cucine esotiche va consigliato anche come aperitivo "solitario", dove se ne potrà godere appieno della poliedrica personalità.



Santa Margherita