

"ALBA BIANCO" VINO BIANCO



Vinificazione: Vinificazione con spremitura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio affinamento in vasche di acciaio sui lieviti per 4 mesi su fecce nobili.

Imbottigliamento e affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,00 % vol. circa

Colore: giallo paglierino

Profumo: di mela verde e fiori di campo

Gusto: vino bianco secco leggermente aromatico e minerale.

Temperatura di servizio: 10°/12° c.

Abbinamento: a tutti gli antipasti, piatti di salumi e formaggi, piatti a base di pesce, verdure.

Vitigno: Friulano-Chardonnay

Zona: Colli Orientali del Friuli

Natura del terreno: Ponca (marna eocenica)

Età media delle viti: 10/20 anni

Sistema di Allevamento: doppi capovolto

Vendemmia: manuale in cassetta a Settembre