

PRINCIPE DI GRANATEY BIANCO

VITIGNO - Catarratto 40% - Insolia 40% - Grecanico 20%

VENDEMMIA - Prima e seconda decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO - 3300 piante/Ha

RESA - 100 q.li per Ha

ALTIMETRIA 300 - 500 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Le uve vengono pigiate e pressate delicatamente per preservare i profumi e le caratteristiche organolettiche dei mosti. Dopo una decantazione naturale la fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio con temperatura controllata di 16° C

COLORE - Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

PROFUMO - Bouquet delicato di frutta a pasta bianca e sentori di fiori bianchi.

SAPORE - Equilibrato e sapido, con un'acidità bilanciata che esalta le caratteristiche varietali, ottima persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Con antipasti, crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8°-10°C

FORMATI - Bottiglia da 75 cl



NOTE
