



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTE
BIOLOGICI/VEGANI

89/90 BIANCO

TIPOLOGIA:

Vino bianco fermo

VITIGNI:

Riesling renano 70%

Chardonnay 30%

VINIFICAZIONE:

La vendemmia è eseguita con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per un giorno a 4-6 gradi di temperatura. Successivamente alla spremitura soffice il mosto è avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino,
ha profumo fine con spiccate note aromatiche,
Al palato è morbido, aromatico e di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti delicati e primi piatti a base di verdure e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 18-20 mesi.

FORMATO: 0,75 l.

