



Uvaggio •

REBSORTEN:

Uve autoctone
a bacca bianca
venete
Authochtöne
weiße
venezianische
Traubensorten



Bianco Veneto

I.G.T.



Affinamento • VEREDELUNG:

Fermentazione e affinamento
in acciaio inox

Gärung und Ausbau in Edelstahl



Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



Colore • FARBE:

Giallo paglierino vivace

Strohgelb



Olfatto • GERUCH:

Fiori e frutta bianca dominano un fresco bouquet primaverile che si chiude sulla dolce delicatezza del miele d'acacia e sulle calde note della maggiorana

Blumen und weiße Frucht dominieren über ein frisches Frühlingbouquet, das mit der süßen Milde von Akazienhonig und den warmen Noten von Majoran abgerundet wird



Aroma • AROMA:

Sapido e fresco, ma allo stesso tempo rotondo e dall'ottima struttura. Un vino piacevole e versatile, ottimo come aperitivo o tuttopasto

Vollmundig und frisch, aber gleichzeitig rund und mit hervorragender Struktur. Ein angenehmer, vielseitiger Wein, hervorragend als Aperitif oder als Begleiter einer vollen Mahlzeit