

BINOMIO

Bianco I.G.T.

VITIGNO: Tai 50% - Sauvignon 50%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei (terreno vulcanico)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz, Guyot doppio capovolto

RESA DI PRODUZIONE: 100 q/ha

RACCOLTA: Prima settimana di settembre, a mano.

VINIFICAZIONE: le due varietà vengono vinificate separatamente e successivamente assemblate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino, al naso propone un connubio armonioso fra i descrittori tipici dei due vitigni di cui è composto. Sono percepibili le delicate note di fiori di campo, fiori di pesco e un appena percettibile mandorla amara tipiche del Tai bianco unite ai sentori agrumati dolci e di frutta tropicale caratteristici del Sauvignon. La bocca è molto rotonda, morbida e sapida ma ben bilanciata dalla componente acida.

ABBINAMENTI: Insolito aperitivo, accompagna risotti e primi saporiti e trova un connubio perfetto con molluschi, crostacei e le preparazioni a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C