

Bianco - Della Casa



Regione. Veneto.



Uve. Garganega, Chardonnay e Trebbiano, raccolte a mano da vocati vigneti del Veneto.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata (15-16 °C).



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue con piccoli riflessi verdognoli. Profumo fruttato, fresco, giovane, asciutto, armonico, fragrante, delicatamente acidulo. Elegante vino bianco secco, per ogni giorno. Lievemente vivace.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, pizza, uova, insalate e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 500 ml (in cartone da 12 bt); 750 ml (in cartone da 12 bt); 1L (in cartone da 6 bt); 1,5 L (in cartone da 6 bt); 2 L (in cartone da 6 bt).

