

TAVERNELLO

Vino Bianco d'Italia



DENOMINACIÓN	WHITE WINE
VARIETAL	Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc y otras variedades italianas de uva blanca
CONTENIDO DE ALCOHOL	11% vol.
ÁREA	Italy
SUPERFICIE	Colinas y llanuras
ALTITUD	0 - 150 m
TIPO DE SUELO	Calcáreo y arcilloso
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	4.500 vides por hectárea
TÉCNICA VITICULTURAL	Guyot, doble y sencillo
PERIODO DE COSECHA	Finales de agosto, principios de septiembre

VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas utilizadas para hacer este vino provienen de Emilia y Romagna, y luego se cosechan a mano y a máquina. Después de despalillar y prensar, el jugo se fermenta en tanques de 1000 hl a 18 °C durante 10 días y se almacena en un tanque de acero inoxidable hasta que se envasa. El vino final contiene 10 g/l de azúcar residual.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con un ligero tono verdoso, Vino Bianco D'Italia es intenso con una fruta blanca y un aroma floral y afrutado. Un vino muy fresco con buen equilibrio y acidez.

MARIDAJES

Con su frescura y acidez, Vino Bianco D'Italia funciona bien con salsas cremosas y platos de pasta con mariscos.