

TAVERNELLO

Vino Bianco d'Italia



DENOMINAÇÃO

WHITE WINE

VARIETAL

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc e outras variedades de uvas brancas italianas

NÍVEL DE ÁLCOOL

11% vol.

ÁREA

Italy

SUPERFÍCIE

Colinas e planícies

ALTITUDE

0 - 150 m

TIPO DE SOLO

Calcário e argila

DENSIDADE DA PLANTA

4.500 videiras por hectare

TÉCNICA VITICULTURAL

Guyot, duplo e individual

PERÍODO DA COLHEITA

Fim de agosto, início de setembro

VINIFICAÇÃO E REFINAÇÃO

INFORMAÇÃO TÉCNICA

As uvas usadas para fazer este vinho são provenientes de Emilia e Romagna e, em seguida, colhidas à mão e à máquina. Após desengajar e prensar, o suco é fermentado em tanques de 1000 hl a 18°C por 10 dias e armazenado em um tanque de aço inoxidável até ser engarrafado. O vinho final contém 10g/L de açúcar residual.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Amarelo palha com um tom esverdeado claro, o Vino Bianco D'Italia é intenso com um buquê floral, de frutas brancas e frutado. Um vinho muito fresco, com bom equilíbrio e acidez.

ALINHAMENTOS ALIMENTARES

Com frescura e acidez, o Vino Bianco D'Italia funciona bem com molhos cremosos e pratos de massas com frutos do mar.