



## *BiancoRe* Metodo Classico DOSAGGIO ZERO

*Vino ottenuto dalla Bianchetta Trevigiana, un vitigno autoctono del Veneto, coltivato da secoli nelle colline della provincia di Treviso.*

*Prima fermentazione in acciaio, segue poi una seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti minimo 40 mesi, segue poi sboccatura.*

<i>Colore:</i>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<i>Perlage:</i>	Fine e persistente
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Delicati profumi di fiori bianchi con lievi sentori di mela verde, mandorla fresca e erbe di campo. Struttura elegante, sapore intenso, fruttato, floreale e sapido.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale l'abbinamento con antipasti delicati, piatti di pesce d'acqua dolce, frittate alle erbe e formaggi freschi
<i>Gradazione alcolica:</i>	12% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0 gr/l
<i>Acidità:</i>	6 gr/l
<i>Pressione:</i>	4,5 bar
<i>Estratto:</i>	27 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	6-8°C
<i>Uve:</i>	Bianchetta 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	Prima fermentazione in acciaio, segue poi seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di minimo 40 mesi, segue poi sboccatura
<i>Zona di produzione:</i>	Colli di Castelleucchio
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

