



## 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.

*Colore:* Giallo paglierino con riflessi dorati

*Perlage:* Fine e persistente

*Sensazioni Gusto-olfattive:* 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.

*Abbinamenti:* Ideale l'abbinamento con antipasti delicati, piatti di pesce d'acqua dolce, frittate alle erbe e formaggi freschi

*Gradazione alcolica:* 12% VOL

*Residuo zuccherino:* 0 gr/1

*Acidità:* 6 gr/1

*Pressione:* 4,5 bar

*Estratto:* 27 gr/1

*Temperatura di servizio:* 6-8°C

*Uve:* Bianchetta 100%

*Sistema di allevamento:* Cappuccina con sesto d'impianto 3x1

*Epoca di vendemmia:* Prima decade di ottobre

*Vinificazione:* Prima fermentazione in acciaio, segue poi seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di minimo 40 mesi, segue poi sboccatura

*Zona di produzione:* Colli di Castelcucco

*Formati:* 0,75 LT

1 Box da 6 bottiglie L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

