

# BIANCO FEUDO

**Uvaggio:**

Chardonnay 55% Bianchetta 10% Incrocio Manzoni 25%  
Perera 15%

**Zone di produzione:**

Vigneto Caltran (loc. Crespano del Grappa).  
Situato in collina, ottima ventilazione, forti escursioni termiche.  
Bassa e selezionata produzione.

**Altitudine:**

ca. 170 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Terreno ben drenato, tendente all' argilloso ricco di scheletro.

**Sistema di coltivazione:**

Guyot.

**Cepi per ettaro:**

4500.

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di settembre.

**Metodo di produzione:**

Dopo breve criomacerazione l'uva viene pressata sofficemente. Fermentazione in acciaio inox per circa 15 giorni alla temperatura di 17° C. Il vino permane fino all'imbottigliamento in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 8°C.

**Affinamento:**

in bottiglia per 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino. Bouquet intenso ed elegante, con sentori floreali di tiglio e acacia.  
Emergono deliziose note fruttate di albicocca, pesca e pera. Sapore secco e strutturato, armonico e persistente.

**Abbinamento gastronomico:**

Ideale con crostacei, zuppe, risotti e piatti a base di pesce, carni bianche delicate (coniglio).

**Cucina Asolana: Sopa Coadà.**

**Temperatura di servizio:**

10° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 13% vol.  
Acidità: 5,8 g/lt.  
Estratto netto: 23 g/lt.

