

# Bianco Feudo

**Uvaggio:**

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

**Zona di produzione:**

Vigneto Caltran (loc. Pieve 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.

**Ceppi per ettaro:**

4.500

**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 termocollati 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/lit  
Estratto netto 23 g/lit

