

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

