

CANAJA

VENETO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNI

Uve bianche del Veneto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma fruttato e piacevolmente floreale.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia è manuale e avviene in momenti diversi secondo il grado di maturazione delle diverse varietà di uva.

Le uve vengono refrigerate portandole ad una temperatura di circa 5° C per essere portate in cantina dove vengono sono diraspate e pigiate. Segue la macerazione di 12 ore.

Si procede quindi con la fermentazione a temperatura controllata di 10°-12° C.

Il vino rimane sui propri lieviti per 6 mesi, con costante batonnage e poi per due mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Titolo alcolometrico:

13,00% vol.

Formati:

Bottiglia 0,75 lt

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto. Si abbina perfettamente con piatti delicati e saporiti come crostacei, risotti e primi piatti a base di pesce.

