



Divino

Bianco Veneto

I.G.T.



DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Chardonnay

PRODUZIONE PER HA:

70 q.li uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in barriques nuove di rovere francese, dove permane con i suoi lieviti per circa 7 mesi. In questo modo il vino si arricchisce di particolari ed eleganti profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta un profumo intenso, esprimendo sentori di frutta bianca matura. Ottimo con antipasti caldi, crostacei, risotti di pesce e carni bianche. Va servito a 12-14°C.

TENORE ALCOLICO:

13% vol