



VIGNA RÒDA



Colli Euganei Bianco Doc

Tipologia

Colli Euganei Bianco

Giacitura esposizione

Sud-Ovest

Natura dei terreni

Argillosa Torbosa

Anno di impianto

1970

Sistema di allevamento

Cappuccina

Resa uva per ettaro

120 Q.li

Uvaggio

60% Garganega 30% Tocai 10% Moscato

Vinificazione

L'uva raccolta viene diraspata pigiata e pressata, successivamente il mosto raffreddato a 18°C e lasciato decantare, una volta limpido inizia la fermentazione alcolica il tutto in serbatoi termocondizionati. Terminata la fermentazione, il vino viene travasato e lasciato riposare per circa tre mesi nei propri lieviti. Dopo un'attenta analisi che ne testimonia le proprietà organolettiche il vino sarà imbottigliato e confezionato

Note gustative

Vino dal colore giallo paglierino; al naso presenta note di frutta gialla con sentori di ananas, salvia e lime; in bocca è sapido e ben strutturato con una alcolicità non invadente

Da Accompagnare

Si accosta bene ai primi piatti come risotti o pastasciutte, ottimo con pesce o carni bianche. Servire ad una temperatura di 10°C

Alcol

11.50 % vol