

PIÈ DEL MONTE

VENETO IGP BIANCO



ORIGINE DEL NOME

Le uve di questo vino maturano ai piedi dei nostri Colli da noi comunemente chiamati "Monti". Inizialmente il bianco IGT era composto da uve miste, non si badava alla tipologia si cercava solo di ottenere un buon vino adatto al pasto del contadino. Ora, il nostro bianco IGP è un uvaggio di Garganega e Moscato bianco, due vitigni che ben rappresentano il nostro Veneto e il suo territorio

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Bianco

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Sud - Ovest

NATURA DEI TERRENI

Argillosa torbosa

ANNO DI IMPIANTO

1970

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

120 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di Settembre

UVAGGIO

80% Garganega - 20% Moscato Bianco

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

12% alcol - 3,5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino dal colore giallo paglierino, al naso ricorda sentori di ananas, salvia e lime; in bocca è sapido e ben equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

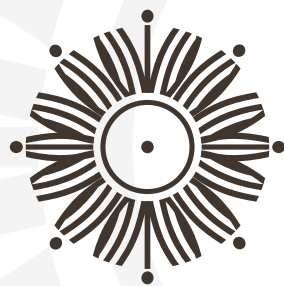
10°C - 12°C

ABBINAMENTI

Ben si presta a primi piatti come risotti o pastasciutte, ottimo con pesce e carni bianche

BOTTIGLIA

Bordolese Vip/ tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie / piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.



VIGNA RÒDA