

# BEI TEMPI

## COLLI EUGANEI

### BIANCO



#### ORIGINE DEL NOME

Il Colli Euganei Bianco è un vino storico del nostro territorio poiché le uve che lo compongono sono nate con la viticoltura euganea. Queste uve, un tempo, venivano raccolte insieme senza tener conto delle diverse epoche di maturazione varietali dando vita al Bianco Euganeo. Oggi ve lo riproponiamo in veste moderna, tentando di far rivivere i Bei Tempi passati legati alle tradizioni della nostra terra

#### DENOMINAZIONE

Colli Euganei Doc 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

60% Garganega - 30% Tai

10% 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

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

#### ESAME ORGANOLETTICO

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 equilibrato

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C - 12°C

#### ABBINAMENTI

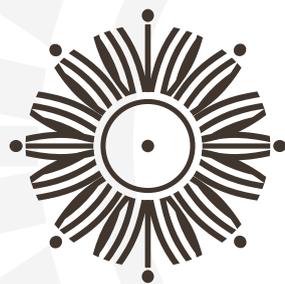
Ben si presta a primi piatti come risotti o pastasciutte, ottimo con pesce e carni bianche

#### 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