



Bianco
per sé

Alpi Retiche IGT

Vitigni	Gewurztraminer Piwi Souvigner Gris Piwi Aromera
Altitudine	400 - 600 mt s.l.m.
Esposizione	Sud Est
Terreno	Ciottoloso per presenza di scaglie granitiche e gneiss, sabbioso con lieve limo e pochissima argilla. Su balze terrazzate poste in quota, ben assolate con elevata escursione termica.
Sistema di allevamento	Guyot in filari a ritocchino su terrazzamento.
Densità impianto	5000 viti/ha
Resa uve in vino	55%
Fermentazione Alcolica	In acciaio inox
Fermentazione Malolattica	NO
Affinamento	In acciaio per quattro mesi, poi quattro mesi bottiglia.

Qualità organolettiche	Giallo paglia con lievi note dorate e riflessi verdolini. Al naso compare subito la nota aromatica che richiama il pompelmo, la speziatura dei sentori tropicali e la florealità. Al gusto è secco, piacevolmente acidulo, sapido ma al contempo avvolgente. Di medio corpo, ben equilibrato con persistenza aromatica finale
Grado alcolico	12°
Temperatura di servizio	10° - 12°
Accostamenti	Particolarmente indicato con frittate e torte salate di verdura. Salumi affumicati, violino di capra e Brisaola.