

Linea Bellerive

BIANCO BELLERIVE GARDA D.O.C.

Vitigno: Pinot Bianco 80%, Turbiana 20%

Zona di produzione: Lugana di Sirmione.

Superficie: Ha. 06.50

Altitudine: Mt. 72 s.l.m.

Esposizione: Totale

Terreno: In prevalenza argilloso.

Tipo di coltura: Allevamento a filiare
con potatura a Gouyot.

Anno d'impianto: 1975.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva
e fermentazione in recipienti di acciaio
inox a temperatura controllata.

Colore: Bianco.

Profumo: Floreale, deciso e intenso.

Sapore: Morbido e ben equilibrato

Temperatura di degustazione: 10°C

Abbinamenti: pesce di mare e di lago.
Carni bianche.

