

LINEA 1931

BIANCO GARDA D.O.C.

Vitigno: Pinot Bianco 100%

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 filare 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: 10/12°C

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

