10.6
COLLI TREVIGIANI BIANCO IGT

Vino bianco fermo, ispirato ai vini semplici e autentici di una volta, quelli che riempivano i bicchieri ogni giorno, senza bisogno di un'occasione speciale. Leggero e sincero. Un vino dal sapore familiare, che racconta il valore delle cose fatte con il cuore, proprio come faceva nostra mamma Annalisa, alla quale è dedicato questo vino, 10.6, la sua data di nascita.

VITIGNI:
Bianchetta Trevigiana, Glera, Verdiso, Perera

ZONA DI ORIGINE:
Vigneti situati in Farra di Soligo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cappuccina doppia dalle 3.000 alle 4.000 viti/ha

VENDEMMIA:
Manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE:
In bianco, con pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio per preservarne la freschezza e la fragranza.

ALCOL:
10,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini. IL PROFUMO è delicato e floreale, con sentori di mela verde, fiori di campo e note agrumate.

ABBINAMENTI:
Vino da tutto pasto, si abbina con facilità a piatti semplici e genuini: antipasti di salumie formaggi, verdure di stagione, risotti leggeri e piatti di pesce.

SERVIZIO:
Servire a 8 °C in calice ampio da vino bianco.

FORMATO E IMBALLO:
Bottiglie da 0,75 lt in cassa di cartone da 6 bottiglie

Le Rive de Nadal

Az. Agr. Le Rive de Nadal
Via dei Cavai, 42
31010 Farra di Soligo TV
ITALY

Tel. +39 320.5777661

www.lerivedenadal.com
info@lerivedenadal.com