

## BIANCO VENETO - SANTA CECILIA

Indicazione Geografica Tipica



### Vitigni

**Uve:** Trebbiano Toscano, Cortese e Trebbianello.

**Sistema di allevamento:** doppia cortina.

**Ceppi per ettaro:** 6000.

**Terreno:** medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre, Trebbianello. Terza decade di settembre, Trebbiano Toscano e Cortese.

**Resa:** 150 q.li/Ha



### Vinificazione

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.



### Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** fiori bianchi, note fruttate e mandorle caramellate.

**Sapore:** morbido, fresco e leggero, leggermente fruttato.



### Dati analitici\*

**Grado alcolico:** 11% vol

**Estratto secco netto:** 16 g/l

**Zuccheri riduttori:** 8 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l



Si consiglia di accompagnare ad antipasti o zuppe di verdure.

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C.

### ■ Formati

Classica 0,75 L