

Scholè

BIANCO VENETO IGT



UVAGGIO: Chardonnay, Sauvignon e Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico, calcareo 180 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA MEDIA PER ETTARO: 100 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine agosto - inizio settembre

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Le uve fermentano in botti di acciaio a temperatura controllata e a fine fermentazione segue lo stoccaggio in botti termocondizionate alla temperatura di 12° C. Alla maturazione desiderata segue poi la separazione delle fecce nobili e quindi la preparazione per l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore giallo con riflessi verdognoli, il profumo è di frutta esotica e agrumi. Il gusto è decisamente delicato, persistente con sensazioni di agrumato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA SERVIZIO: 8 - 10° C

Cantina Buso dei Briganti
Via Dietromonte, 12/A
35030 Cinto Euganeo (Padova) - Italy

Luciano +39 348 5180451 - Gloria +39 340 5760505
www.cantinabusodeibriganti.com - info@cantinabusodeibriganti.com