

“Tranquillo”


alCanevon



Il carattere del vitigno impone che solo la parte più preziosa di uve provenienti da viti che danno pochi grappoli per ceppo, dopo una completa maturazione venga destinato a questo vino. Si adatta bene ad ogni tipo di abbinamento culinario, in particolare a risotti e affettati.

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

VINIFICAZIONE:
Macerazione a freddo di una parte delle uve per 36 ore.
Pressatura soffice, selezione del mosto fiore.
Decantazione statica, assemblaggio del macerato col mosto fiore

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:
In serbatoi inox. Stabilizzazione tartica a bassa temperatura

IMBOTTIGLIAMENTO:
Previa filtrazione sterile

PROFUMO:
All'olfatto richiama delicate note di mela, mandorle e miele mille fiori

GUSTO:
Retrogusto leggermente amaro



Temperatura Di Servizio: 8°C
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13