

PREPOSITURA

*colore giallo oro brillante; profumo complesso,
fruttato, mieloso; gusto ricco e gradevolmente dolce*

Denominazione	Vigneti delle Dolomiti IGT
Uve	Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Müller Thurgau
Vigneto	Maso Togn
Terreno	deposito morenico a mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	6.000 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1987
Resa/ceppo	0,7 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, novembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco condotta in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	1.500 bottiglie
Temperature di servizio	10°C
Abbinamenti	formaggi di ogni genere accompagnati da mostarde o miele, pasticceria secca; ottimo come vino da meditazione



NOTE DEGUSTATIVE:
