



DAMOLI

BIANCHETÉ BIANCO DEL VERONESE IGT

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 72143

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Corvina



TILLVERKNING:
Druvorna skördas för hand i början av september, man väljer ut de mindre mogna druvorna. Efter skörden pressas druvorna omedelbart och man skiljer druvjuicen från skalen med dess färgämnen. Fermentationen är mycket långsam och pågår i 10-15 dagar.



LAGRING:
I ståltankar fram till buteljering.



FÄRG:
Ljust strågul



DOFT:
Hög mineralitet och mild doft av druvor och vita frukter.



SMAK:
I gommen är det torrt och dess huvudsakliga egenskaper är den härliga mineraliteten och de välsmakande färska vita frukterna.



PASSAR TILL:
Aperitif eller med fiskrätter, mycket god med färsk eller marinerad lax. Bra att kombinera med fett kött som bacon, salami och lardo.
Serveras vid 12-16° C



ALKOHOLHALT: 12 %
RESTSOCKER: 0,6 g/l
SYRA: 7,07 g/l