



ZÝMĚ

IL BIANCO, FROM BLACK TO WHITE

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 71401

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

60% "Vit" Rondinella, 15% Gold Traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni.



TILLVERKNING:

Skörd kring 2:a och 3:e veckan i september, krossning, kall maceration med skinn under några timmar, naturlig avhällning vid 7/8° C, kontrollerad jäsning i betongkar i 20 dagar.



LAGRING:

6 månader i betongkar.



FÄRG:

Klart med gul och grönaktiga toner.



DOFT:

Vit frukt, akacia, rosor, gult äpple, rosa grapefrukt, mynta, vanilj och fläder, elegant och aromatisk.



SMAK:

Rik, komplex, fruktig, mineral, mycket ihållande. Glycerolet ger vinet en fin viskositet.



PASSAR TILL:

Utmärkt som aperitif, till skaldjur, fisk, risotto med sparris och soppa.
Serveras vid 10-12° C



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 4 g/l

SYRA: 5,2 g/l