









Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Ha sentore asciutto, con note vivaci di frutta esotica e spezie, e un ricordo d'albicocca e pesca.

Fresco e vivace al palato, è ideale come aperitivo ma trova la sua esaltazione nelle zuppe, nei brodetti della laguna e nelle ricche grigliate di pesce.

Si sposa magnificamente ai crostacei.

- Terreno: pianeggiante di tipo argilloso

- Sistema di allevamento: Sylvoz modificato

- Densità: 3000 piante per ettaro

- Vendemmia: manuale

- Bottiglie: 0,75 cl.

- Vinificazione: macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e affinamento sulle fecce per 6 mesi.

