

Limine Bianco

2020

Denominazione: Bianco IGP TreVenezie

Uve: Blend di uve bianche Soreli da varietà resistenti e Müller Thurgau

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano di Pordenone

Altitudine: 6 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Tipologia di terreno: Argilloso sassoso con fossili di origine marina

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 3100 viti/ha

Difesa: Vigneti in conversione BIO

Dati tecnici

Vendemmia: Manuale, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox a 16°C per circa 30 giorni.

Affinamento: Sulle fecce fini per sette mesi con frequenti *bâtonnage*.

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Acidità: 6,70 g/L

Note degustative

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo: Presenta note di miele e frutta esotica.

Gusto: Vino strutturato dalla lunga persistenza aromatica, lascia in bocca un piacevole retrogusto di menta.

Abbinamento: Ottimo accompagnamento a primi piatti di pesce, formaggi e ricette speziate di cucina medio-orientale.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Formato Bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2020 caratterizzata da una primavera piovosa e seguita da un'estate calda e soleggiata, a comportato un ritardo della maturazione degli acini e il conseguente periodo di vendemmia all'ultima decade di settembre.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it