



Scheda tecnica

Bianco Veneto **Bona** i.g.t.2022



Produzione: 1066 bottiglie numerate

Uve: 50% Garganega, 50% Chardonnay

Vigneto: Collina Masua, esposto ad ovest – altitudine da 350 a 400 mt. – coltivazione a pergola

Terreno: argilla e calcare

Tipo di vinificazione:

Spremitura soffice delle uve. Il mosto illimpidito viene fatto fermentare in anfora Tava da 7,5hl dove rimane per la fermentazione di 2 settimane e l'affinamento.

Bottiglia: LT 0,750

Estratti: 19 g/l

Grado alcolico: 13,50 %

Acidità: 5,7 g/l

Zuccheri riduttori: 0,6 g/l

Caratteristiche di questo vino: giallo paglierino carico e luminoso. Le sensazioni olfattive, fini ed eleganti, sono caratterizzate da note minerali, con fondo aromatico, complesso e dinamico. Fresco e sapido, con un'acidità che lo accompagna nella sua lunga persistenza.

Temperatura di servizio: 10-12°

