



VIGNALTA

ODE BIANCO 2022

Veneto IGT



Area: Colli Euganei, Baone e Cinto Euganeo (PD)

Età dei vigneti: 16 anni

Esposizione: Sud-Est

Suolo: sedimentario

Tecnica di allevamento: Guyot e cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Rendimento per ettaro: 70 – 80 q

Varietà: Pinot Bianco, Moscato, Chardonnay ed Incrocio Manzoni

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: vasca d'acciaio per 6 mesi

Stabilizzazione: refrigerazione e filtrazione

Servizio: 6°- 10° C

Abbinamenti: antipasti e primi piatti di pesce; perfetto per l'aperitivo

Media bottiglie prodotte: 12.000 (750 ml)

Alcool: 12,5 %