



VILLANO BIANCO



VINO BIOLOGICO
Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
IT BIO 005
Agricoltura Italia
Operatore controllato V058

Vino bianco fermo, dal colore giallo paglierino.
Profumo fruttato, ampio, floreale, dal gusto fresco, sapido, persistente.
Si tratta di un bianco piacevole, giovane e non impegnativo, consigliato per l'aperitivo, ma ottimo a tutto pasto e facilmente abbinabile ad ogni piatto.
Temperatura di servizio consigliata: 12° - 14°.

SCHEDA TECNICA

Provincia di Pavia IGP
Vino Biologico

UVE: Riesling Renano, Chardonnay e Müller Thurgau
in proporzioni variabili secondo le annate.

IMPASTO DEL TERRENO: sabbia, limo e argilla.

Coltivazione biologica e vendemmia manuale a partire da fine agosto, con selezione dei grappoli.

Vengono raccolte prima le uve di Chardonnay e Müller Thurgau a piena maturazione, pigiate tramite pressatura soffice; partita la fermentazione del mosto si raccolgono le uve di Riesling Renano, sempre a piena maturazione, che vengono pigiate con la stessa tecnica: il mosto si aggiunge a quello degli altri vini e insieme completano la fermentazione. Maturazione e affinamento in vasca, travasi e imbottigliamento in primavera.