

BIANCO DELLE MONACHE

VENETO Indicazione Geografica Tipica



Pegoraro

LE UVE

Garganega 80%, Tai 20%

IN VIGNETO

Vigne selezionate allevate a pergola trentina su terreni di medio impasto posti in zona collinare a Mossano.

La produzione media è di 80 quintali/ha con una resa del 50% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte sur-maturare in pianta in modo da raggiungere una concentrazione zuccherina più elevata. Vengono quindi raccolte e selezionate a mano. La vinificazione è di tipo tradizionale in bianco a temperatura controllata. Dato l'elevato tenore zuccherino delle uve di partenza, al termine della fermentazione rimane nel vino una lieve dolcezza.

IL VINO

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo fine ed elegante in cui delicati sono i sentori fruttati di pera e mela mature, frutta secca e miele. In bocca la dolcezza non è predominante, è equilibrato con una piacevole complessità aromatica e rotondità.

Consigliamo di degustarlo a fine pasto con piccola pasticceria secca.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12,5% Vol.