

QUIETUS VINO BIANCO IGT MARCA TREVIGIANA



UVAGGIO

Uve bianche aromatiche tipiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti situati in pianura e a piede collina.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

ALTITUDINE

Circa 100 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 10 kg.

VENDEMMIA

Medio-precocce, entro la prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficientemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La si svolge in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati per la durata di circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

Stabilizzazione tartarica e affinamento in autoclave, seguiti da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

CONSERVAZIONE

Vino frizzante ottenuto da vitigni di tipo aromatico, non è indicato per l'invecchiamento. Si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI

Tenore alcolico: 10,5 vol

Residuo zuccherino: 12 g/l

Estratto secco totale: 14‰

Acidità: 5,5‰

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e trasparenza brillante. Profumo fruttato, leggermente aromatico, che introduce una struttura snella e un sapore fresco e aromatico.

ABBINAMENTO

Ottimo con il pesce in genere, le carni bianche e i formaggi non piccanti. Interessante abbinato alla cucina etnica, asiatica in particolare.

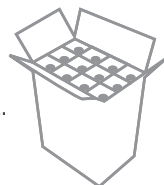
TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CONFEZIONE



0,75 L.



12 bottiglie

