



“PIÙCHEBELLO” BIANCO I.G.T. VENETO

E' un antico nome della famiglia che viene riproposto per questo vino, ottenuto da uve Moscato, raffinato ed elegante.

UVE: Moscato Giallo e Moscato Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

PRODUZIONE MEDIA: 9000 kg./ha.

VINIFICAZIONE: Pressatura uva intera e fermentazione a bassa temperatura

GRADAZIONE ALCOLICA: 11 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 - 5,60 gr./lt.

TERRENO: Medio impasto con affioramenti trachitici

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: da 20 a 120 mt

PIANTE PER ETTARO: 4.800

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato con sentori agrumati fini ed intensi

SAPORE: Sapido, equilibrato, molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato come aperitivo, con primi di verdure, risotti, pasta ed asparagi.

