

BIANCO RAFFAELLO

Vini Italiani



Gradazione: 12%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Trebbiano

Maturazione: In acciaio

Affinamento: In bottiglia

Vinificazione: Previa una prima cernita in campo, le uve vengono pressate ed il mosto inviato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove è lasciato a decantare per un giorno. Il mosto viene poi inoculato con ceppi di lievito commerciali, dando così avvio alla fermentazione la quale richiede 10-14 giorni. Si termina il processo con una delicata solfitazione e travaso finale

Colore: Giallo paglierino acceso

Odore: Note agrumate ben marcate, in particolare buccia di limone

Gusto: Vino giovane, fresco e sapido, con un'acidità ben equilibrata

Temp. servizio: 10° - 12° C

Formati: Bottiglia: 750 ml. Bag in box: 3 L; 5 L; 10 L; 20 L

Varianti di etichetta:



DREOLINO