



San Leo Bianco



TERRITORIO

Triveneto



UVE

Uve a bacca bianca



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono avviate alla pigiatura e sottoposte a pressatura delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata di circa 18° C, al fine di meglio preservare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

COLORE

Giallo paglierino, ravvivato da piacevoli e brillanti riflessi verdolini che ne sottolineano la peculiare freschezza.

PROFUMO

Affascina con la sua peculiare freschezza e giovanilità, di buona finezza, e delicato fruttato che si manifesta con una discreta persistenza.

SAPORE

E' delicatamente asciutto, con buon equilibrio e incantevole armonia, ottima l'acidità che ne sottolinea la freschezza, elegante il retrogusto che è ben pulito, piacevole e di giusta persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino di grande versatilità. Aperitivo leggero e gradevole, sposa felicemente gli antipasti, primi piatti leggeri, pastasciutte con sughi di pesce, uova, verdure e carni bianche non troppo saporite.