

VERSAVO' BIANCO VENETO IGT VINO BIOLOGICO



Il nome della collina "Versa" e il nome del paese "Vo'" a cui guardano i vigneti da cui vengono ricavate le uve per questo vino. Vino biologico 100% da uve Garganega. Giallo paglierino intenso e luminoso con sfumature dorate. L'olfatto sprigiona nitidi sentori floreali, come sambuco e glicine, con una marcata nota minerale con un buon equilibrio tra freschezza e acidità.

Zona di produzione Vo'

Uve Garganega

Età media delle viti 10 anni

Denominazione Veneto IGT

Esposizione Nord

Altitudine 120 mt s.l.m.

Tipologia terreno Calcareo, argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Densità dell'impianto 4.000 ceppi/ha

Uve per pianta 1,5 / 2 kg

Fermentazione Spontanea

Vinificazione Inox

Affinamento Inox

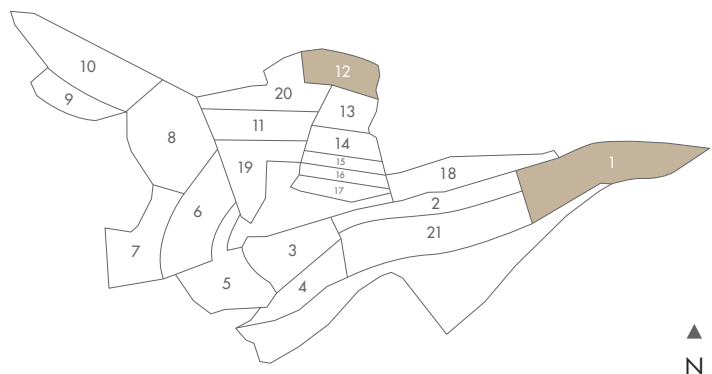
Grado alcolico 13,5% Vol

Vigneto nr. 1 - 12

Formato 750 ml

Temperatura di servizio 8/10°

Abbinamenti Ideale con antipasti, soprattutto quelli di mare, con minestre asciutte | vellutate di verdura e in generale con piatti a base di pesce.



GL 71



ALU 41

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			