

Bianco Stradalta

IGP

Tipico, con fiori di campo e mandorla amara



GRAPPOLO

Cilindrico, di lunghezza varia (da 10 a 20 cm), con 2 ali



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C



MATURAZIONE

Seconda settimana di settembre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcool: 12,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Tipico, con fiori di campo e mandorla amara



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, minestre, pesci e carni bianche.

