



## “Colle dei Tigli” Veneto IGT Bianco

### VINI BIANCHI



**Alcool:** 12.5% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. Antico colle ricco di tigli ad un'altitudine di 300 metri nelle colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

**Uve:** Da uve bianche Cortese (50%) e Garganega (50%). Sistema di coltivazione a spalliera e potatura a guyot.

**Composizione del suolo:** Terreno magro e ciottoloso di origine glaciale.

**Sistema di vinificazione:** Vinificazione in bianco con spremitura soffice dell'uva intera non diraspata in presse a polmone, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino bianco secco, di grande struttura, con profumo intensamente fruttato.

**Colore:** Oro pallido con sfumature verdoline.

**Profumo:** Aroma fruttato che richiama la pesca e la mela, accompagnato da un delicato profumo di fiori.

**Sapore:** Di buona corposità, asciutto ed armonico.

**Temperatura di servizio:** Da servire freddo a 9-10°C.

**Conservazione:** Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Si abbina ad antipasti, primi piatti raffinati e leggeri, pesce e carni bianche.

---

#### DATI TECNICI:

**Acidità totale:** 5,60 g/l

**Zucchero:** 13,0 g/l

**SO2 totale:** 108 mg/l

**SO2 libera:** 32 mg/l

**Estratto secco netto:** 21,3 g/l

**Acidità volatile:** 0,14 g/l



CANTINE LENOTTI