



“FONTE LEONE” Veneto IGT Bianco

VINI BIANCHI



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Da uve bianche Cortese e Garganega. 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