

# “Colle dei Tigli”

## Veneto IGT Bianco



**Alcool:** 12.5% vol.

**Area di produzione:** Regione Veneto. 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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
9.00 g/l	5.70 g/l	0.17 g/l	96 g/l	28 g/l	22.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)