

“Fonte Leone”

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

INFO@LENOTTI.COM