SELEZIONI

"MARLET"
BIANCO

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Da uve di Chardonnay e Sauvignon vinificate separatamente ed assemblate prima dell'imbottigliamento.
L'uva viene raccolta manualmente alla piena maturità aromatica e pressata intera. Dopo una breve decantazione, il mosto di Chardonnay, viene posto a fermentare in piccole botti di rovere, mentre il Sauvignon fermenta in botti di 10 hl di rovere. Nello Chardonnay viene svolta completamente la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di diversi mesi viene fatto l'assemblaggio a cui segue l'imbottigliamento.

COLORE
Giallo paglierino carico.

PROFUMO
Al naso scopre sentori di crema pasticcera e frutta candita.

SAPORE
In bocca si presenta complesso ed avvolgente.
Lungo nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire fresco (12 - 14° C).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale accompagnamento di risotti, carne bianca e rossa, pesce arrosto e formaggio a media stagionatura.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it