

BIANCO

Cuvée Bianco Teracrea

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	70% Tocai Friulano 10% Malvasia 10% Chardonnay e 10% Picolit
TERRENO	Argilloso
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
VINIFICAZIONE	L'uvaggio fermenta spontaneamente rimanendo in macerazione sulle proprie bucce per 48 ore a temperatura controllata
AFFINAMENTO	Almeno 12 mesi in botte grande di Rovere francese senza alcuna tostatura del legno
GRADAZIONE	13% vol
COLORE	Giallo dorato
PROFUMI	Frutti tropicali a polpa gialla, un bouquet ricco e complesso, minerale e speziato
SAPORE	Armonico, una grande struttura
ABBINAMENTI	Si sposa bene con risotti e zuppe di pesce, ottimo anche se consumato con qualsiasi carne bianca
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Mai troppo freddo, tra i 9 ed i 12 gradi

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu