A mi manera®

SCHEDA TECNICA



BIANCO ALLA CANAPA

Maria

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	60% Tocai 40% Picolit
TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	60 quintali
VINIFICAZIONE	Fermentazione spontanea a temperatura controllata con macerazione su buccia per 6 giorni. Durante la fermentazione su buccia con follature quotidiane (operazione di abbassamento delle vinacce per reimmergerle nel mosto) vengono aggiunti semi e infiorescenze di Canapa Light (CBD) i quali rimangono a contatto con il mosto fine a fine fermentazione
AFFINAMENTO	2 mesi in acciaio e 10 mesi in cemento non vetrificato
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Giallo dorato
SAPORE	Un'importante persistenza gusto-olfattiva con ricordi fruttati e speziati che si fondono in una lunghissima armonia
ABBINAMENTI	Tutti i formaggi erborinati, asparagi e uova, brodo di pesce e anche con un dessert a base di cioccolato
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