

BIANCO IN ANFORA

Tai in anfora

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Tocai Friulano
TERRENO	Argilloso
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	80 quintali
VINIFICAZIONE	Fermentazione spontanea a temperatura controllata con macerazione su buccia per 24 ore in acciaio con follature (operazione di abbassamento delle vinacce per reimmergerle nel mosto) Terminata la fermentazione, il vino viene travasato in anfore di terracotta lavorate a mano, materiale poroso con elevata capacità di isolamento termico. Un ritorno alle origini
AFFINAMENTO	Almeno 12 mesi in anfore di terracotta da 500 litri
GRADAZIONE	13% vol
COLORE	Giallo paglierino carico con riflessi dorati
PROFUMI	Sentori di mandorla e erbe officinali
SAPORE	Il palato è sempre morbido, dotato di una buona sapidità
ABBINAMENTI	Lussuriosi piatti di pesce e crostacei, ai piatti Thai e carni bianche
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