A mi manera®

SCHEDA TECNICA



BIANCO

Tai

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	Tocai Friulano 100%
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 almeno 24 ore
AFFINAMENTO	Non meno di 12 mesi in acciaio
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Giallo paglierino carico con riflessi dorati
PROFUMI	Profumi di mandorla e frutta gialla
SAPORE	Fresco e sapido
ABBINAMENTI	Formaggi freschi, crostacei, contorni di funghi, guarnizioni al tartufo
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