

FIORFIORE VINO BIANCO

Uve/Grapes: 100% glera

Tipologia terreno/Soil type:
argilloso, calcareo/clayey, calcareous

Altimetria vigneto/ Vineyard height:
180 mt. s.l.m./above sea level

Produzione per ha/Production per ha: 18.000kg

Gradazione Alcolica/Alcohol content: 11,5°

Zuccheri residui/Residual sugars: 5 gr/lt

Temperatura di servizio/Serving Temperature:
8°/9° C (46°/48° F)

Formato/Format: 750ml

Le uve vengono sottoposte al processo di criomacerazione affinché il prodotto conservi una maggiore freschezza e finezza. Di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli si distingue per il caratteristico bouquet di mela verde, fiori d'acacia e glicine. Ottimo connubio di pienezza e sapidità. Eccellente a tutto pasto a base di piatti leggeri, formaggi freschi e media stagio- natura.

The grapes are subjected to careful winemaking and undergo to criomaceration so that the product retains its freshness and finesse. Its colour is yellow with greenish reflections and has the characteristic bouquet of green apple, acacia flowers and wisteria with a great combination of fullness and flavor. Excellent paired with a full range of light dishes, and fresh cheeses and medium ageing.

Provincia di / Province of
TREVISO

