

DAMA

BIANCO ALTO MINCIO IGT

ALTITUDINE

Tra 150 e 200 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi

DENSITA'

6250 Ceppi/ha.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. Vinificazione a temperatura controllata, elevazione sui lieviti per 2/3 mesi

AFFINAMENTO

3 mesi acciaio, ulteriori 1/2 mesi in bottiglia

ESPOSIZIONE

Sud - Est.

VITIGNI

Chardonnay e Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre

FORMATI

750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 %

ACIDITA'

6 g/l

RESIDUO DI ZUCCHERO

2.7 g/l

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di lago e pesce in genere, carni bianche e delicati primi piatti

COLORE

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

NASO

Aroma seducente di pesca gialla, fiori bianchi e una nota fresca di mandarino e pompelmo

PALATO

Fragrante con un'ottima acidità e sapidità che delineano l'armonia del gusto

BoG. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	8052432007593



BORGO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgolacaccia.it