

Prato di Canzio

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

le colline della DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:

Uve raccolte a perfetta maturazione, pigiatura soffice con copertura di azoto. Le tre varietà vengono vinificate separatamente; il Sauvignon e il Vespaiole fermentano in acciaio, mentre lo Chardonnay fermenta in barrique di rovere francesi in parte nuove ed in parte usate

Affinamento:

Lo Chardonnay è affinato in barrique per 5 mesi con i suoi lieviti, mentre Sauvignon e Vespaiole solo in acciaio. Le tre varietà vengono assemblate in vasche di acciaio a primavera e poi riposano assieme per almeno un anno in bottiglia



Note organolettiche



Giallo paglierino con riflessi verdi



Ricco, rotondo, pieno, la nota di vaniglia è persistente e si ritrova la mineralità percepita al naso, il sentore è piacevolmente lungo



Complesso e gradevole, minerale con sentore di frutta esotica, albicocca e vaniglia dolce



Primi piatti vegetariani, zuppe di pesce, paste e risotti, pesce al forno e alla griglia.