



BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini bianchi, lievi note fruttate talvolta aromatiche e sapori intensi che li rendono fragranti ed eleganti.





BIANCO DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Bianco
Gradazione alcolica	12,5-13%
Zona di produzione	Vigneti dislocati in varie zone dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria, ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Blend	Garganego, Tai, Pinot Bianco, Moscato
Vendemmia	Raccolta manuale da settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Caratteristiche visive	Giallo paglierino, riflessi verdognoli in gioventù
Profumo	Gradevole e delicato con sentori di mela e pesca
Sapore	Asciutto, fresco e di giusta armonia
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Antipasti caldi o freddi, minestre, pesce e formaggi a pasta fresca
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI