

Rinalde Bianco

Classificazione: Vino bianco
Uve: Glera e Verduzzo Trevigiano
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: fruttato
Gusto: amabile, fresco
Abbinamenti gastronomici: aperitivi, antipasti e piatti di pesce
Temperatura di servizio: 8 °C
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Acidità: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 8 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 130 q.li
Epoca di vendemmia: 15 settembre-10 ottobre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: vasche in acciaio inox da 100 hl termocondizionate
Durata della fermentazione: 6-8 giorni
Contenitori d'affinamento: serbatoi d'acciaio inox
Durata dell'affinamento: 6 mesi



CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy
Tel/Fax +390438780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it