

# 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: ceottovini@libero.it - www.ceottovini.it