



ANTICHELLO

BIANCO ITALIANO

VINO DA TAVOLA

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

VARIETÀ DELLE UVE

Varietà a bacca bianca.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% Vol.

Acidità totale: ca. 5,50 g/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore paglierino.

Profumo floreale.

Sapore rotondo, armonioso con un tocco di fresca acidità.

SERVIZIO

10-12 °C.

ACCOSTAMENTI

Minestre e pesce. Primi piatti di stagione e formaggi freschi.

LONGEVITÀ

Da bere giovane.

