

SHARIS BIANCO



Vitigno: Chardonnay - Ribolla Gialla

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Bianco "delle Venezie"

Tipo di terreno: Flysch di marne e arenarie di origine eocenica

Varietà d'uva: Chardonnay - Ribolla Gialla

Epoca di vendemmia: Prima e seconda decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Colore: giallo canarino con riflessi dorati

Profumo: intenso, fresco e balsamico, con note di erbe aromatiche, rosmarino, timo e verbena che abbracciano tonalità floreali di biancospino e fiori di tiglio, e fruttate di susina bianca e papaya; in chiusura sentori di nocciola fresca.

Gusto: dinamico, fresco e sapido; sentori agrumati con rimandi fruttati di pesca bianca; notevole persistenza.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

