



AMICALE BIANCO VENETO IGT

Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdi, ha un bouquet intenso di frutti tropicali e albicocca, e note di vaniglia. Al palato è bilanciato, speziato e corposo, con la giusta acidità. Nella vinificazione, le uve sono sottoposte a macerazione a freddo per circa 8 ore prima della pressatura, in modo da ottenere un bouquet fruttato. Segue la fermentazione a temperatura controllata di 16° per una parte delle uve, mentre la restante parte matura in barrique di rovere per favorire sentori armonici e bilanciati. Il vino affina, poi, in bottiglia per almeno tre mesi.

Abbinamento e servizio

Ideale in abbinamento ad antipasti, primi piatti di pesce, verdure e carni bianche. Temperatura di servizio: 8°-10°.

