



Nome: Prà Bianco

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Prà Bianco, Terre dei Prai

Varietà: Chardonnay – 100%

Zona di produzione: Terra dei Prai, Castello di Godego (TV)

Forma di allevamento: Doppio capovolto

Vinificazione: L'uva arriva in cantina ad una temperatura controllata di circa 10°C; diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi di acciaio.

La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 16°C per circa 6 giorni.

Vendemmia: Inizio di Settembre

Colore: Giallo paglierino carico

Grado alcolico: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: alla vista risulta giallo paglierino, al naso spiccano profumi di mela e pesca e fiori bianchi.

Temperatura di servizio: 10°C – 12°C

Abbinamenti: Ideale con antipasti leggeri, piatti di mare