

PRA'BIANCO

Nome	Prà Bianco - Chardonnay IGT
Formato Bottiglia	0.75Lt
Annate	Anno in corso
Varietà	100% Chardonnay
Zona di Produzione	Terre dei Prai, Castello di Godego (TV) La parola "Prai" (in Italiano "prati") indica l'uso secolare del terreno come prato o pascolo secondo regole antiche e, allo stesso tempo, allude all'interesse naturalistico dell'area stessa, zona protetta, come prezioso vivaio di vita spontanea.
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Tipologia di terreno	Ghiaioso, ricco di limo e sabbia
Vendemmia	Inizio Settembre
Vinificazione	I grappoli arrivano in cantina ad una temperatura controllata di 10°C, diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 16°C per circa 6 giorni
Colore	Giallo paglierino carico, al naso spiccano profumi di mela, pesca e fiori bianchi
Gusto	Profumi fruttati di melone e pesca, floreale di fiori bianchi e gialli. Al palato risulta un vino con una buona sapidità, equilibrato ed intenso.
Grado Alcolico	12,5% Vol
Temperatura di servizio	10°C - 12°C
Perfetto con	Antipasti e ricette di mare, frittore e crostacei Risotti e piatti a base di verdure.

