ANTICHE TERRE VENETE

Amore Oro BIO

Classificazione
Vino bianco biologico.

Regione
Italia

Uvaggio
Varietà locali ed internazionali.

Raccolta
Vendemmia effettuata generalmente dalla prima settimana di Settembre.

Vinificazione
Le uve vengono pressate e lasciate con le bucce a macerare per circa 6 ore e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

Invecchiamento
Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

Contenuto Alcolico Totale
13 %

Durata
Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 2 anni.

Colore
Giallo paglierino acceso.

Aroma
Fruttato con sentori di mele e un accenno di pere.

Gusto
Fresco ed equilibrato con un retrogusto lungo e delicato.

Temperatura di Servizio
10-12 C°

Abbinamenti
Ottimo con pesce, carne bianca, uova, pasta con formaggio, vellutate.

Formato Bottiglia
0,750 L

www.anticheterrevenete.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115
MINISTRY OF AGRICULTURE, FOOD SOVEREIGNTY AND FORESTS