



ANTICHE TERRE®  
VENETE



## Bio Farfalla White

### Classificazione

Vino Bianco Italia.

### Regione

Italia

### Uvaggio

Garganega e altre varietà complementari.

### Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre.

### Vinificazione

Le uve vengono pigiate e separate dalle parti solide tramite pressatura. Quindi 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

12,5 %

### Durata

È un vino da bere giovane e preferibilmente entro l'anno.

### Colore

Giallo paglierino tenue.

### Aroma

Fruttato con sentori di mela, pera e fiori bianchi.

### Gusto

Corpo morbido, dal retrogusto fresco e finale lungo e sapido.

### Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

### Abbinamenti

L'abbinamento più indicato è quello con la carne bianca, pesce di lago e di mare e vellutate. Ottimo anche con light-lunch e aperitivi.

### Formato Bottiglia

0,750 L

[www.anticheterrevenete.it](http://www.anticheterrevenete.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS

