Moscabianca

Garganega Chardonnay · Trevenezie

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

12,5% vol

10°-12° C

0,75 L

Uvaggio · *Grapes*:
Garganega, Chardonnay.

Area Di Produzione · *Production Area*:
Colline di Roncà - *Roncà hills.*

Terreno · *Soil*:
Terreno vulcanico a matrice basaltica.
Basalt-rich volcanic soils.

Vendemmia · *Harvest*:
Tra metà e fine Settembre.
Mid to end September.

Affinamento · *Production Method*:
Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio a 13-15°C in assenza di ossigeno, affina poi in accaio con battonage settimanali.
Vinified in white, with fermentation in stainless steel tanks at 13-15 ° C in the absence of oxygen, it is then refined in staineless steel with weekly battonage.

Colore · *Color:*
Giallo paglierino - *Pale yellow.*

Note degustative · *Tasting description*:
Fruttato come la pesca gialla, l'ananas e la pera, agrumato con cedro e zenzero. Bocca verticale e morbida che ripropone le note fruttate.
A fruit forward bouquet of yellow peach, pineapple and pear, with accents of cedar and ginger. Angular on the palate with a soft fruity finish.

Abbinamenti · *Food Pairings*:
Risotto col pesce e cous cous di carne bianca e verdure.
Seafood risotto and couscous with white meat and vegetables.