

POVENTO



Scheda Tecnica

Uvaggio: Trebbiano Procanico 100 %

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve, in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio inox, per 5 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

Grado Alcolico: 12,50 %

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Colore: giallo scarico, con lievi riflessi verdognoli

Olfatto: Fresco e floreale, ricorda i fiori di gelsomino e di biancospino, con piacevoli note agrumate

Gusto: Immediato, fresco ed avvolgente, di buona acidità, asciutto e di buona persistenza nel finale

Consumo: Esprime al meglio il suo potenziale di freschezza, nell'estate successiva alla vendemmia e comunque nei primi anni successivi all'imbottigliamento

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, con antipasti, carni bianche e insalate di mare

CANTINA BETTALUNGA

Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme, Marsciano PG

Tel: +39 328 270 3450 - Email: info@bettalunga.it - Web: www.bettalunga.it