bettalunga

# POVENTO

**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 6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione

**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

bettalunga
Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it