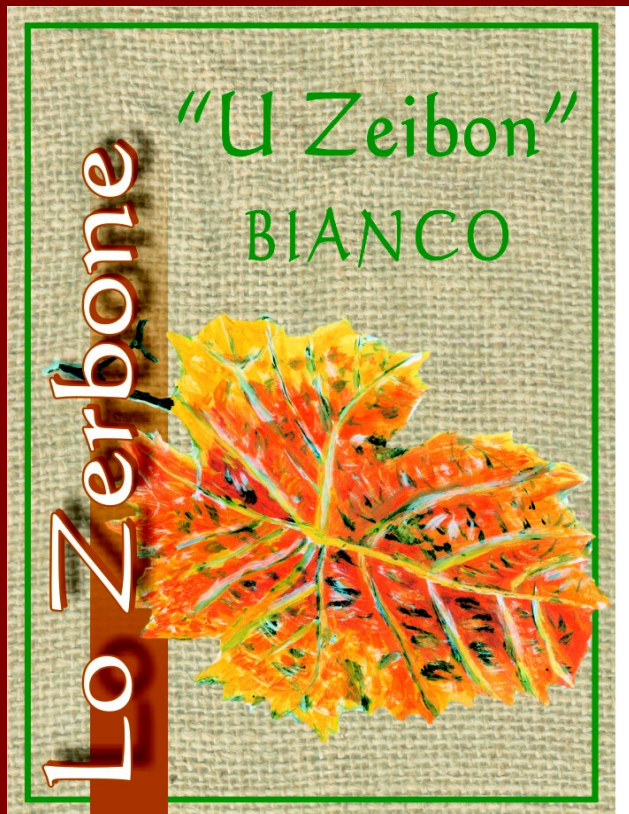


U Zeibon, Bianco Vino da tavola

L'uva Cortese viene selezionata durante la vendemmia e il mosto parzialmente fermentato in botti di rovere, segue una fase d'affinamento con bâtonage. Colore dorato, odore fine di mela, limone e miele. Questo vino maturo e secco s'abbina ottimamente a piatti di pesce o formaggio, anche come aperitivo. Temperatura di servizio 12-15°C



Vitigno:

Cortese in purezza, vendemmiato il 27 e 29/09/08 e il 03/10/08

Fermentazione alcolica:

10 giorni macerazione alle bucce, fermentazione lenta in acciaio, temperatura 12°C, lievito selezionato

Affinamento:

1/3 in acciaio, 2/3 in tonneaux Allier; calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione tartarica, fermentazione malolattica. Per tutto questo periodo permanenza sulle fecce. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione, tranne aggiunta di acido metatartarico

Imbottigliamento:

lotto LTB901, 2000 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 12,5 % Vol., acidità totale 5,0 g/l, estratto secco: 19,5 g/l, zuccheri: < 1,0 g/l