

Bidibi



Collocazione del vigneto: le colline della DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e piane ghiaiose

Varietà di uva: 60% Tai e 40% Sauvignon

Cure nella preparazione: macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice in iper-riduzione

Affinamento: per sei mesi in vasche di acciaio

Agli occhi: paglierino limpido

Al naso: intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori del Sauvignon

In bocca: secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatica gradevole e lunga

Perfetto come aperitivo, si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato