Bidibi

Varietà

60% Tai

40% Sauvignon

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline della DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e piane ghiaiose

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

Affinamento:
per sei mesi in vasche di acciaio

Note organolettiche

Paglierino limpido

Secco e pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatica gradevole e lunga

Intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori del Sauvignon

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