Mawi Bianco 2023

Varietà

90% Souvignier Gris

10% Sauvignon Rytos

Dettagli

Collocazione del vigneto:
Area DOC Breganze
Souvignier Gris: Breganze loc. Costa
Sauvignon Rytos: Breganze loc. Ferrata

Coltivazione:
Ridotto numero di trattamenti in campo, con conseguente minor impiego di carburante e di risorse idriche, nonché una diminuzione importante delle emissioni di anidride carbonica.

Vinificazione:
Raccolta manuale dei grappoli, pressatura soffice in protezione con l'azoto.

Affinamento:
4 mesi in vasche acciaio.

Produzione:
2400 bottiglie da 750 ml.

Note organolettiche

Giallo paglierino

Ricco, morbido, persistente.

Intensi aromi di frutta gialla matura

Piatti vegetariani, risotti e pesce.