

Bianco di Brda (litro)

Vino di qualità con la denominazione di origine controllata di Gorška Brda, vino secco. Varietà: Ribolla Gialla, Sauvignonasse, Chardonnay

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino, limpido.

Aroma: fruttato con ricordi di agrumi e pesche.

Gusto: pieno, piacevolmente vivace, liscio e dal corpo medio.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: completa alla perfezione carne di agnello, pollo e vitello, piatti di pesce speziati, verdure alla griglia e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Potenziale di invecchiamento: consumare entro pochi giorni dall'apertura della bottiglia. Non invecchiare.

Metodo di produzione

Origine

Zona vinicola di Brda (Collio sloveno)

Tipo di vigneto: terrazzato

Terreno: marna e arenarie

Clima: submediterraneo, misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: Ribolla Gialla, Sauvignonasse, Chardonnay

Vendemmia: esclusivamente manuale

Parametri

Annata: 2017

Alcol : 12% vol

Acido complessivo: 5,02 g/l

pH: 3,33

Residuo zuccherino: 2,5 g/l

