



BIANCO AGATA

Vitigno: Malvasia, Garganega e Moscato Bianco

Età media delle viti: 15 anni

Esposizione: sud est

Altitudine: 150 m.s.l.m.

Tipo di suolo: calcareo marnoso con discreta presenza di scheletro

Forma di allevamento: doppio capovolto

Resa per ettaro: 80/90 qli.

Vinificazione: vendemmia manuale ad inizio settembre, vinificazione in bianco, fermentazione spontanea in vasca di acciaio inox a temperatura controllata. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento

Affinamento: imbottigliato con i propri lieviti di fermentazione, nei quali poi rimane

Grado Alcolico: 13%

Note olfattive e gustative: alla vista si presenta giallo tenue con lieve torbidità in sospensione, profumi fruttati che ricordano qualche frutto esotico, in bocca si presenta con un bel corpo e una giusta sapidità il tutto avvolto da una delicata aromaticità data dal moscato bianco. Temperatura servizio 10/12 °C

