



IL DISPERATO
2019



BIANCO
TREVENEZIE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo intenso con note floreali e di frutta tropicale, ananas e mango.
Dotato di buona acidità e piacevole morbidezza, sapido ed equilibrato.*

Vigneti: vigneti di Sant'Ambrogio. **Altitudine:** 151m slm.

Vitigni: 90% Garganega, 10% Incrocio Manzoni.

Terreno: bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

Allevamento: pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro.
18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 27 anni.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di fine Settembre.

Resa: 70 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve.

Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 16° C.

Affinamento: affinamento in acciaio per 4 mesi. Riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, antipasti di carne o pesce, crudités, primi piatti leggeri e aromatici, pesce e carni bianche alla griglia.

Tempeatura di servizio: circa 8-10°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,8 %
Zuccheri riduttori residui	6 g/l
Acidità totale	6 g/l
pH	3,3
Estratto secco netto	22 g/l

BUGLIONI



750