

AGNOBIANCO



Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

Vitigni

60% Riesling, 20% Durella, 20% Garganega

Terreno

Vulcanico, ricco di tufo e basalto – 300 m. s.l.m.

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Dopo la fermentazione spontanea il vino sosta a contatto dei propri lieviti per un anno, segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Degustazione

Colore giallo luminoso con riflessi verdognoli. Profumi floreali, fruttati, di agrumi e affascinanti sentori di erbe aromatiche. In bocca fragrante, sapido e persistente. L'affinamento prolungato in bottiglia rivela con gli anni interessanti note minerali.

