



AGNOBIANCO

Zona di produzione e suolo

Versante vulcanico della Valle d'Agno - Veneto

380 m.s.l.m

Vitigni

Riesling, Durella

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Dopo la fermentazione spontanea il vino sosta a contatto dei propri lieviti per circa 6 mesi, segue un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Degustazione

Colore giallo luminoso con riflessi verdi. 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.