

Bianco Palanca

I NOSTRI CAMPI

L'elegante Bianco Palanca è il risultato di uve raccolte a perfetta maturazione, che danno vita a un vino dal caratteristico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Un processo di vinificazione delicato permette ai suoi aromi complessi e alla sua struttura armoniosa di esprimersi al meglio, regalando un finale lungo e appagante.

L'olfatto è composto da sentori floreali, frutta a polpa bianca e leggere note di boisé. Delicato, di corpo, dalla soddisfacente sapidità. Ideale con piatti vegetariani o con carni e pesce poco elaborati. Ottimo anche con formaggi delicati.



VINO BIANCO

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 100 q.li/Ha

VENDEMMIA

L'uva matura viene raccolta a mano e riposta in cassette. Solitamente effettuata da metà settembre, con la selezione delle uve in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e dopo una breve macerazione sulle bucce pressata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Nella primavera successiva la vendemmia viene imbottigliato e dopo una sosta di qualche mese in cantina, immesso sul mercato.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classico 0,75L