

Veneto | Bennati

Soraighe Niveus

Veneto igt



Proprietà	Famiglia Bennati
Inizio attività	1920
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	30
BTG prodotte	800.000



SORAI GHE NIVEUS

Vino bianco

Codice 57842

Annata s.a.

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Valpolicella

Vitigni Garganega, Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Sauvignon - Garganega

Vinificazione L'uva viene pigiata mediante presse pneumatiche per garantire la delicatezza dell'operazione. Successivamente il mosto viene raffreddato a 8 °C e lasciato decantare. Si passa poi all'aggiunta di lieviti selezionati, in modo da avviare e condurre la fermentazione alcolica che avviene a temperatura controllata (14-15°C) per preservare ed esaltare più possibile tutte le componenti aromatiche caratteristiche

Abbinamento E' vino da aperitivo e da antipasti soprattutto di pesce, ottimo anche con vellutate, minestre, risotti e piatti con erbe aromatiche

Vista Colore giallo brillante

Olfatto Al naso spiccano profumi di grande intensità e finezza, con sensazioni tipicamente vegetali di salvia e foglia di pomodoro che si mescolano a note più fruttate e delicate.

Gusto Dotato di grande freschezza e piacevolezza. Il finale è leggermente amarognolo, tipico delle uve di Garganega

Sistema di allevamento Pergole e spalliere

Sesto d'impianto 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro 100 q.li/ha

Vendemmia Manuale e meccanica

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 3 g/l

Acidità totale 5,7 g/l

Grado alcolico 12,50 % vol

Temperatura di servizio 8°-10°