



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

1499

BIANCO DOC COLLIO 2018



#### Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

#### Uva

Dalle migliori selezioni delle nostre uve del Collio.

#### Sistema di allevamento

Guyot

#### Prima annata prodotta

2018

#### Alcool

12,5% vol

#### Acidità totale

5,00 g/l

#### Vendemmia

Manuale

#### Affinamento

Il vino viene vinificato ed effettuata la fermentazione malolattica in acciaio, per poi essere assemblato in vasche di cemento con bâtonnages per 12 mesi.

#### Shelf life

Da 6 a 8 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

#### Tappo

Sughero naturale monopezzo.

#### Note degustative

Il colore è giallo dorato carico. Profumo delicato che esprime l'aromaticità dei vini che lo compongono. Il sapore è morbido, vivace e fresco.

#### Accostamenti gastronomici

Ottimo con antipasti, piatti e risotti a base di gamberi con verdure ed erbe aromatiche, zuppe di crostacei o pesce. Temperatura consigliata di servizio 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29 - 34072  
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com

#### Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.