

VISIBILIO 2023

DOC delle Venezie

Cantina: Venit

Nome: Visibilio

Filosofia: Vino biologico

Uve: Pinot Grigio

Tipologia: Bianco fermo

Gradazione alcolica: 13%

Terreno: Medio impasto tendenza argillosa

Acidità: 5,70 gr/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio Inox

Affinamento: 7 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 14-16°C

Descrizione etichetta: L'erba alta rispecchia la nostra filosofia in campo, cioè quella di ridurre al minimo ogni azione di intervento per permettere alla natura di autoregolarsi.

Note del sommelier: Vino giallo paglierino dalle note floreali di acacia, frutta a pasta bianca, frutti tropicali e di erbe mediterranee.

Buona morbidezza e piacevole freschezza alternata da sapidità territoriale. Finale fruttato e agrumato. Da abbinare agli antipasti tipici della cicchetteria Veneta, come il crostino di baccalà mantecato e ai primi di pesce.

