

Vino Bianco **Garbjsa**

Vitigno

Cortese 100%

Comune

Vinchio

Estensione vigneto

1 Ha

Suolo

Sciolto, calcareo, prevalentemente sabbioso, con venature di "tufo" blu.

Esposizione Vigneto

Ovest

Altitudine

215 m.s.l.m.

Vendemmia

Manuale

Affinamento

3 mesi in vasche di acciaio

Vinificazione

Pressatura soffice, seguita da una fermentazione per circa 10 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura di 15 °C.

Colore

Giallo verdolino

Profumo

Al naso note di frutta a polpa gialla con predominanza di note banana e pesca

Gusto

Morbido, abbastanza persistente

Temperatura di servizio

12-13 °C

Abbinamenti

Piatti a base di pesce e verdure

Formati

0.75 Lt

