



002

Bianco

**Ubicazione azienda:** Località Reale di Volta Mantovana

**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Altitudine:** 95 m. s.l.m.

**Esposizione:** nord-est

**Terreno:** tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

**Uve:** 50% Sauvignon Blanc e 50% Riesling Renano

**Numero ceppi ettaro:** 5200

**Produzione per vigna:** 2 kg

**Sistema di allevamento:** guyot

**Potatura:** manuale

**Vendemmia:** meccanica in due momenti inizio e fine Settembre

**Vinificazione:** in bianco con crio-macerazione delle uve per 10 giorni a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto per estrarre il più possibile gli aromi dalle bucce, successiva separazione delle bucce dal mosto in assenza di aria. Fermentazione controllata a 14 gradi in tonneau nuovi di media tostatura da 500 litri per 90 giorni. Successivo affinamento in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

**Maturazione e affinamento:** solo bottiglia 6 mesi.

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Acidità totale:** 7,30 g/litro

**Ph:** 3,25

**Zuccheri:** 0,8 g/litro

**Longevità:** 72 mesi

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Caratteristiche e abbinamento:** colore giallo dorato chiaro, profumo persistente, aromatico con note di agrume e frutti tropicali, sapore asciutto e morbido, vellutato, strutturato, di corpo.

Indicato con primi piatti, paste ripiene, verdure, asparagi, pesce di mare e di lago, carni bianche, formaggi.

Indicato come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e molluschi.

**Bottiglia:** bordolese conica storica

**Formato:** 750 ml.

**Tappo:** nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

**Cartone:** 6 bottiglie stese