

TREZERO



Biblis

BIANCO
IGT VENEZIA GIULIA

DESCRIZIONE

Vino dal color giallo carico con riflessi dorati. Una “coccola” per il naso, con richiami agli agrumi canditi, miele d’acacia dolce e note resinose che ricordano la cera d’api. Il palato rispecchia le note olfattive e presenta una pienezza e una corposità straordinaria, con una interessante tannicità che sostiene il bouquet.

UVE

Vitigni a bacca bianca PIWI

VINIFICAZIONE

Raccolto in surmaturazione, fermentazione con le bucce e successiva parziale eliminazione delle bucce. Seguono 6 mesi di contatto con le bucce ed infine separazione totale dalle bucce, filtrazione ed imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra i 10° e i 12° C.

ABBINAMENTI

Formaggi e mostarde, perfetto con il lardo. Da provare con il cioccolato extra fondente e con pasticceria importante come un cannolo siciliano.