

Bidibi

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

le colline della DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e piane ghiaiose

Cura nella preparazione:

macerazione a freddo per due giorni e pressatura soffice
in iper-riduzione

Affinamento:

per sei mesi in vasche di acciaio



Note organolettiche



Paglierino limpido



Secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino con persistenza aromatica gradevole e lunga



Intenso di frutta matura e tropicale, tipici sentori del Sauvignon



Perfetto come aperitivo, si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato