



# Millefiori

Bianco IGP Veneto



DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Protetta
ZONA DI PRODUZIONE	Versante Sud-Ovest Monte della Madonna / Zovon di Vò
VITIGNI	40% Manzoni Bianco, 30% Riesling, 10% Garganega, 20% altre varietà
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Argilloso e scheletro ghiaioso
ESPOSIZIONE	Sud
ALTITUDINE	80 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina
ETA' MEDIA DELLE VITI	25 anni
PRODUZIONE ANNUA	70 q.li/ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima settimana di settembre
FERMENTAZIONE	In acciaio temperatura controllata di 16-18°C
BOTTIGLIE ANNO	1300 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°C
BOTTIGLIA	750 ml

## CARATTERISTICHE

si presenta di color giallo paglierino brillante, al naso è agrumato, floreale con note di frutta a nocciolo.

In bocca è secco e rinfrescante con una delicata mineralità.

L'idea dietro al Millefiori è la stessa dell'omonimo miele: come le api con i fiori, selezioniamo differenti varietà di uva da un'unica zona, bilanciando accuratamente le percentuali di ognuna per ricavare la migliore espressione di ogni annata, ragione per cui il blend cambia ogni anno.

Perfetto con piatti di pesce bianco o con risotti delicati.

