

LENOVELIRE

B O L G H E R I



RE FOLO

Uvaggio e vinificazione: 50% Trebbiano, 30% Malvasia Candia e 20% Viognier.

La vendemmia inizia nella prima decade di settembre al raggiungimento della maturazione ottimale. La raccolta avviene manualmente e si procede subito alla pressatura soffice ottenendo il mosto che verrà immediatamente avviato alla fermentazione a temperatura controllata (16-17°C), per consentire il corretto svolgimento della fermentazione e la conservazione delle caratteristiche organolettiche dell'uva. Terminata la fermentazione riposa in serbatoi di acciaio in attesa dell'imbottigliamento che avviene senza procedere a nessuna chiarifica per preservare le caratteristiche originali del vino.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo intenso, ricco di note floreali.

Sapore asciutto persistente con una giusta componente acida che esalta tutte le caratteristiche delle uve da cui proviene.

Abbinamenti enogastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna al meglio primi piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi.

Temperatura di servizio: 10/12° C.