



VINO BIANCO TRANQUILLO "FIOR DE CASSIA"

Zona di produzione: Alta Marca Trevigiana.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: uve a bacca bianca.

Resa per ettaro: 18 t.

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Pressione: 0,8 bar.

Alcol: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 5 g/l.

Abbinamenti gastronomici: indicato come aperitivo, con antipasti di vario genere o per il pasto di tutti i giorni.

Temperatura di servizio: 8° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.