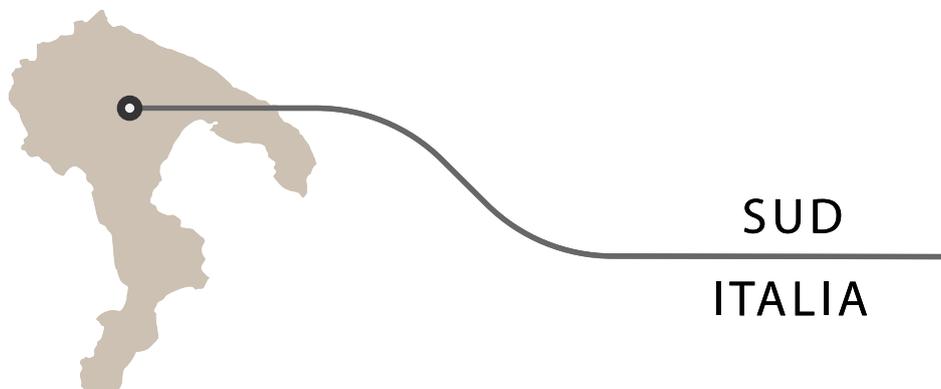




# IL BIANCO

## Quarta Generazione



UVE:  
Fiano

GRADAZIONE ALCOLICA:  
13,5%

TOTAL PRODUCTION  
2000 bottiglie

**VIGNETO:** Situato a 500 mt smt

**VINIFICAZIONE:** Macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione temperatura controllata di 15 °C

**AFFINAMENTO:** Affinamento sulle fecce fini per tre mesi in vasche d'acciaio

**CARATTERE:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati, bouquet di susina e gelsomino, gusto caldo ec avvolgente con note di miele

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

“Un vino che si propone a tutto pasto o come un ottimo aperitivo in una sera d'estate”