



de Vite

Il colore del de Vite é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi sono molto chiari: sapori di mela fresca, erba limoncina con leggeri sentori di vaniglia. I profumi si evolvono nel bicchiere dopo una leggera ossigenatura, sprigionando un insieme floreale di notevole intensità. Al palato è vivace, ha carattere fresco con una fine e rinfrescante acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si ripetono pure al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

VITIGNO

Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling

TERRENO

Marnosi, leggeri e soggetti a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, il mosto separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

