



Due Querce Bianco

Ottenuto da un'attenta selezione di uve provenienti dal vigneto aziendale posto sulle colline della val Vezzeno. E' prodotto solo in annate di spiccata qualità.

Tipologia tranquillo

Vitigni 100% malvasia di Candia aromatica

Colore giallo paglierino brillante di media intensità

Profumo Intenso e molto aromatico, caratterizzato da note di pompelmo e sambuco, evolvendo compaiono intense note di salvia

Sapore Morbido e corposo, di ottima persistenza, ha un'ottima vena salina

Metodo di lavorazione vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermenta lentamente a temperatura controllata di circa 15 gradi C.

Gradazione alcolica 12 gradi

Abbinamenti consigliati Particolarmente indicato a piatti leggeri, antipasti , primi piatti e

Temperatura di servizio si beve fresco a 8 – 10°C

Ph 3.31—RS 2.9 g/l—Total Acid 5.6 g/l—SO₂ 138 mg/l—Free SO₂ 40 mg/l

