



DARE

Bianchi Classici

Bianco delle Crete

Igt Marca Trevigiana



Uve: 50% Chardonnay e 50% Pinot Bianco.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale e parte zuccherina, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e lasciate per un breve periodo in criomacerazione. Segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata (18°C) in tini di acciaio inox. Il vino ottenuto viene lasciato riposare sui suoi lieviti, in tini di acciaio inox, fino a primavera. Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione intorno ai 10-12 mesi di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: di colore giallo paglierino leggermente carico. Il profumo è finemente aromatico fino a ricordare il miele, la mela gialla matura e i fiori bianchi di campo. Il sapore è asciutto, sapido, pieno e di ottimo corpo.

Gradazione alcolica: 13% vol.