

Scheda vino: Pedecastello - Bianco Frizzante

In vigna

<i>Vitigno:</i>	Bianchetta Trevigiana, Solaris, Sauvigner Gries, Johanniter, Bronner, Aromera, Muscaris (50% vitigni autoctoni + 50% vitigni PIWI)
<i>Vigneto:</i>	Loc. Pedecastello - Levego - Belluno (BL) - altitudine circa 600 m slm
<i>Terreno:</i>	Riporto sedimentario del fiume Piave
<i>Estensione del vigneto:</i>	1 ha
<i>Età media del vigneto:</i>	8 anni
<i>Produzione media:</i>	80 q.li/ha
<i>Vendemmia:</i>	Manuale

In cantina

<i>Vinificazione e affinamento:</i>	Fermentazione spontanea - Breve macerazione e bâtonnage tutto l'inverno - Vinificazione in acciaio - Nessuna filtrazione - Rifermentazione in bottiglia con mosto di uva appassita, rimane sui propri lieviti per almeno un anno prima della vendita
<i>Bottiglie prodotte:</i>	4.000

Il vino

<i>Annata:</i>	2022
<i>Grado Alcolico:</i>	10,5% vol.
<i>Note di degustazione:</i>	Giallo paglierino con riflessi dorati e bollicina fine. All'olfatto è fresco con profumi di mela golden, di pesca gialla ed agrumi. In bocca l'ingresso è teso, vibrante, accompagnato dalla sapidità che allunga il finale, contraddistinto da una piacevole verve amaricante. Sorso accattivante che invita all'abbinamento gastronomico.
<i>Abbinamento:</i>	Da provare con tempura di verdure e calamari