



Premi e Recensioni

2018

- Vintage 2018: - 90 Points Luca Maroni 2020
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2021

Peta-Ciato Bianco IGT

Vitigni

50% Pinot Grigio 30% Chardonnay 20% Malvasia.

Vigneto

Il sistema di allevamento è prevalentemente a Cordone Speronato con qualche appezzamento piantato a "CAPANNETO", tendone Abruzzese/Molisano. La produzione media del Cordone Speronato è di 10 ton per ettaro, mentre per il "Capanneto" è di 12 ton per ettaro.

Tecnica produttiva

Dopo una attenta valutazione della maturazione e dello stato sanitario delle uve, si procede alla vendemmia manuale delle stesse, trasportate subito in cantina per la pressatura ed il controllo delle temperature di fermentazione. Questo vino è stato valutato e preparato per un consumo in annata, quindi fresco e fragrante con esaltazione di aromi e profumi, nessun legno aggiunto, solo acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca della sua messa in bottiglia

Alcohol

12,50 % vol.

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fruttato e floreale con esaltazione di gelsomino, ananas e fiori di lime.

Profumo: fruttato e floreale con esaltazione di gelsomino, ananas e fiori di lime.

Sapore: fresco, leggermente acidulo ma equilibrato e gradevole.

Abbinamenti

Consigliato con antipasti di pesce crudo, primi piatti leggeri oppure come aperitivo

Servire alla temperatura: 8-10°C.