

LonTa





CAMPO DI FIORI

Vigneti:

Area I.G.T. Veneto
Bassano del Grappa: località San Michele

Natura dei terreni:

Area pedecollinare calcarea di origine morenica

Uvaggio:

Malvasia Istriana 100 %

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale di uva sana e matura prodotta in un vigneto le cui viti hanno una età media superiore ai quaranta anni

Vinificazione:

Uva pigiata e diraspata con separazione del mosto dalle bucce con pressatura soffice
Fermentazione alcolica in serbatoi inox
Durata della fermentazione: 12 - 15 giorni

Gradazione alcolica:

13,5 % vol

Affinamento:

4 - 6 mesi sui propri lieviti

Imbottigliamento:

Aprile - Maggio

Produzione:

4000 bottiglie da 750 ml

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: delicati aromi floreali con piacevoli sentori di mela e pera che sfumano su note di salvia e cannella
Sapore: il palato elegante e di buona acidità rivela sapori di frutta matura e spezie e si sviluppa con un finale lungo e avvolgente.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa [VI] - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it