

LonTa





RIVANA

Vigneti:

Area D.O.C. Breganze
Bassano del Grappa: località Angarano
Marostica: località Marsan

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine
morenica

Uvaggio:

Tocai Friulano 100 %

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale con scelta
dei grappoli migliori da vigneti coltivati a guyot
con esposizione sud, sud-ovest

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 % vol

Affinamento:

4 - 6 mesi sui propri lieviti

Imbottigliamento:

Aprile - Maggio

Produzione:

10000 bottiglie da 750 ml

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: gradevoli aromi floreali si accompagnano a delicati
sentori di pesca bianca e mandorla
Sapore: il palato avvolgente e pieno rivela una struttura
complessa che libera sensazioni di frutta con finale fresco e
piacevolmente persistente.

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