



STAJNBECH BIANCO

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Chardonnay in purezza

Vigneto: Belfiore / località Pizzo

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4200 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: criomacerazione a 6°C per 12 ore, decantazione statica a 10°C, fermentazione in carati di rovere

Affinamento: in vasche di acciaio e in bottiglia

Gradazione: 13,5°

Acidità totale: 5,5

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: floreale, fruttato, ricorda la frutta tropicale, con sentori di vaniglia

Sapore: vino di corpo, dal gusto intenso ed asciutto

Accostamenti con i cibi: è indicato con piatti di pesce importanti, anche pesce crudo (scampi e ostriche), carni bianche, formaggi abbastanza stagionati.

Va servito alla temperatura di 12° C



BORG STAJNBECH di Adriana Marinatto Valent
Via Belfiore, 109 - 30020 Pramaggiore - Venezia - Italia
Tel. +39 0421 799929 - Fax. +39 0421 203427 www.borgstajnbach.com