



STAJNBECH BIANCO DOC

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 d'acciaio e in bottiglia

Gradazione: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: floreale, fruttato, ricorda la mela matura e la frutta tropicale con eleganti 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 mediamente stagionati

Va servito alla temperatura di 12° C



B O R G I O
STAJNBECH
Coltiviamo Armonie

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