

FIOR DE CASSIA VINO TRANQUILLO



CARATTERISTICHE TECNICHE TECNICAL FEATURES

Provenienza | *Area of origin*

Regione Veneto
Veneto Region.

Vitigno | *Grape varietal*

Uve a bacca bianca.
White grapes.

Altitudine | *Altitude*

200/300 m s.l.m. (*meters above sea level*)

Resa | *Yield*

13,5 t/ha

Vendemmia | *Harvest*

Metà settembre.
Mid-September.

Vinificazione | *Vinification*

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Gradazione alcolica | *Alcohol content*

11,5 % vol.

Residuo zuccherino | *Residual sugar*

5 g/l

Pressione | *Pressure*

0,9 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | *Colour*

Giallo paglierino scarico.
Pale straw yellow.

Olfatto | *Bouquet*

Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.
Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | *Taste*

Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.
Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo o a tutto pasto.
Aperitif or throughout the meal.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | *Preservation*

In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | *Serving temperature*

8-10°C