



Villa Priuli
BOSCAIN



BIANCO DEI PRADI NON FILTRATO CON IL FONDO

I "PRADI", il nome antico dell'appezzamento dove si trova la nostra vigna di Glera.

La sua caratteristica è quella di essere lavorato molto poco, infatti dopo la fermentazione viene lasciato riposare in vasche di cemento fino ad aprile dell'anno successivo. Non va filtrato e a questo punto viene imbottigliato fermo con il suo residuo zuccherino, in modo tale che con le temperature primaverili possa rifermentare lentamente.

Questo vino si può degustare limpido oppure torbido. Nel primo caso, per rimuovere i suoi sedimenti che stanno sul fondo della bottiglia è sufficiente far decantare il vino in una caraffa prima di degustarlo.

In alternativa si può favorire la distribuzione delle sostanze in sospensione, agitando la bottiglia. Ogni assaggio risulterà totalmente differente in quanto i lieviti disciolti sono in grado di offrire sentori e sensazioni diverse.

Servire a 8/10°C.

Il sapore è leggero e floreale. Il bouquet olfattivo rilascia intense note di frutta bianca, mela e crosta di pane, caratterizzata dalla presenza dei lieviti rimasti sul fondo.

Piacevole per accompagnare un aperitivo e pietanze dai sapori delicati. Eccellente inoltre l'abbinamento con portate grasse, come salumi e frittiture di pesce.

Scheda Tecnica

Uve 100% Glera	Vendemmia Raccolta manuale 1 ^a decade di settembre
Provenienza Nostri vigneti siti in Meolo	Maturazione 3 mesi in bottiglia
Terreno Medio impasto tendenzialmente argilloso	Alcool 11% vol.
Sistema di allevamento Sylvoz	