



Villa Priuli
BOSCAIN



Il Bianco “NICO 20.02”

Abbiamo scelto di farne uno...ma fatto bene.
Dalla selezione delle nostre migliori uve di Sauvignon e
Manzoni bianco, nasce questo vino dal profumo intenso e dal
complesso profilo aromatico.

Dedicato a nostro figlio Nicholas.

Scheda Tecnica

Uve

Sauvignon bianco e Incrocio
manzoni bianco

Vendemmia

Raccolta manuale
metà settembre

Provenienza

Nostri vigneti siti in Meolo

Vinificazione

Dopo pressatura soffice,
il mosto limpido viene
fatto fermentare ad una
temperatura di 15 °. A fine
fermentazione si eseguono
operazioni di Bâtonnage
ad intervalli regolari, per
esaltare al massimo il profilo
aromatico dei vitigni.

Terreno

Medio impasto
tendenzialmente argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Alcool

13% Vol

Colore

Giallo paglierino con riflessi
verdognoli

Resa per Ha

60 qli

Olfatto

Fine ed intenso, tipico dei
vitigni utilizzati. Con note di
agrumi e frutta tropicale

Gusto

Equilibrato, fresco, rotondo e
persistente