

Sharif

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Bianco
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Tocai italico 40% Chardonnay 30% Sauvignon 20% Traminer 10%
Epoca di raccolta:	Metà settembre tutte le qualità.
Vinificazione:	Pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	no

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Caratteristico con armonia di sensazioni floreali e fruttate.
Gusto:	Secco, morbido, con buona alcolicità.
Abbinamenti Gastronomici:	Antipasti , primi piatti di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8-10°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	13°
Acidità totale:	5,9

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----