

Rinalde Bianco

Classificazione:	Vino bianco
Uve:	Selezione di uve autoctone a bacca bianca e rossa
Vendemmia:	Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore:	giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo:	ricco di note vegetali e frutta esotica
Gusto:	amabile, fresco
Abbinamenti gastronomici:	perfetto con antipasti, piatti di pesce e cucina di tutti i giorni
Temperatura di servizio:	8 °C
Gradazione alcolica:	11 % vol.
Acidità:	6 gr/l
Residuo zuccherino:	3 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione:	colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria:	100 slm
Esposizione:	sud
Tipologia di suolo:	medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto:	2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro:	150 q.li
Epoca di vendemmia:	15 settembre-10 ottobre
Pigiatura:	diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione:	vasche in acciaio inox da 100 hl termocondizionate
Durata della fermentazione:	6-8 giorni
Contenitori d'affinamento:	serbatoi d'acciaio inox
Durata dell'affinamento:	6 mesi

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia
Tel/Fax: +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

