

CA' PERUZZETTO



“ASOBAR BIANCA” GRAPARIOL IGT VENETO '21

LA VIGNA: Secondo (0.21 ha)

Zona di origine	San Nicolò di Ponte di Piave
Suolo	Sedimentario argilloso, calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino
Vitigno	Rabosa Bianca o Grapariol 100%
Anno di impianto	2013
Sistema di impianto	Cordone speronato
Densità per ettaro	3200 viti
Vendemmia	30 Settembre 2021
Resa media per ettaro	130 quintali
Resa media per ceppo	4,1 kg
Produzione annata	Abbondante

IN CANTINA

Vinificazione	Pressatura delle uve dirasate, fermentazione a temperatura controllata di 21 °C
Affinamento	Acciaio
Imbottigliamento	15 Luglio 2022
Bottiglie prodotte	996 da 0,75 L

DATI TECNICI

Alcool	11,2 %
Estratto secco	20,5 g/L
Acidità totale	7,7 g/L
Zuccheri residui	0 g/L
Anidride solforosa tot	62 mg/L

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino scarico
Bouquet	Frutta bianca fresca con leggere note agrumate
Sapore	Fresco, minerale, dotato di buona struttura acidica
Abbinamento	Risotti a base di erbe di campo, asparagi o z u c c a
Temperatura di servizio	12-14 °C