

## AMPELUSIA

lotto A31/3014

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 580m/slm

UVE: 60% Chardonnay, 30% Muller Thurgau, 10% Traminer Aromatico

RESA PER ETTARO: 70 q/ha

NUMERO BOTTIGLIE: 1500 bottiglie prodotte

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna

AFFINAMENTO: acciaio e un 15% in botte di rovere francese

GRADO ALCOLICO: 13%

DESCRIZIONE DEL VINO: Al naso intenso e complesso con note fruttate di mela, floreale di arbusti di montagna, miele e una nota gessosa. Al gusto equilibrato con notevole morbidezza, persistenza e buona intensità con un finale fruttato di mela cotogna.

COLORE DEL VINO: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati

ABBINAMENTO: si consiglia con piatti a base di carne bianche, frittiture di pesce e formaggi erborinati freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

