



COL DEL JEVERO

IGT Veneto
Bianco

VIGNETO

Zona di Produzione: Borgo Valbelluna

Vigneti: Pontera

Vitigno: Solaris

Forma di potatura: sylvoz

Periodo di vendemmia: prima settimana di settembre

Resa per ettaro: 80 q

Vendemmia: rigorosamente fatta a mano in cassetta, con un'attenta selezione dei migliori grappoli

CANTINA

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura segue una macerazione pellicolare a freddo di 12 ore, di seguito si esegue la pressatura soffice e il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per 24 ore.

La parte limpida viene travasata in vasche di acciaio dove ha inizio la fermentazione che si conclude molto lentamente a basse temperature per 10 - 15 giorni.

Alla fine della fermentazione alcolica si esegue il travaso ed il vino ottenuto viene sottoposto ad due battonage alla settimana - fino alla primavera quando si lascia illimpidire per decantazione statica a freddo e viene imbottigliato.

Maturazione: in vasche di acciaio sulle fece nobili per 5 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13%

SERVIZIO

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso esprime profumi di fiori bianchi, con note di pesca, mango, ananas il tutto contornato da sfumature fresche di erbe selvatiche.

Conservazione bottiglia in posizione orizzontale in luogo fresco ed arieggiato.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: ideale per accompagnare antipasti, primi leggeri e ottimo da abbinare con carni bianche pesce e crostacei.

Indicato anche in abbinamento a piatti della cucina asiatica