Ancilla

EFFE

Impressioni organolettiche

Alla vista giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Al naso spiccano note di mela golden con ricordi minerali.
In bocca si presenta equilibrato, fresco e ben bilanciato nel rapporto zuccheri residui - acidità.

CLASSIFICAZIONE	VINO BIANCO FERMO
AREA DI PRODUZIONE	VERONA
LOCALITÀ	CADELLORA – VILLAFRANCA DI VERONA
VITIGNI	100% CHARDONNAY
SISTEMA DI IMPIANTO	GUYOT
IMPIANTO VIGNETO	2008
PRODUZIONE PER ETTARO	80 Q.LI
TIPO DI TERRENO	ALLUVIONALE CON PRESENZA DI SCHELETRO
VENDEMMIA	LE UVE VENGONO RACCOLTE A MANO E POSTE IN CASSETTA
VINIFICAZIONE	L'UVA VIENE DIRASPATA E PRESSATA IN MODO SOFFICE
FERMENTAZIONE	LENTA, A BASSA TEMPERATURA IN ACCIAIO AFFINAMENTO PER 5 MESI CON LIEVITI IN IN SOSPENSIONE
CONTENUTO ALCOLICO	12,5 % VOL
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	PER 1 MESE E MEZZO PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO

Azienda Agricola "LA GHIDINA" di Luisella Benedetti
Sede legale: Via Cadellora 10 – 37062 Dossobuono di Villafranca (VR) - Cod. Fisc. BND LLL 70M42 L781W – P.I. 03653910236
Tel. e Fax +39 045 513567 - +39 045 8008721 - info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it