



ACQUISTATO IL

"Sanleo" Bianco Italia

NV

Delicato carattere fruttato



Svinando

Hai presente il vino bianco, fresco e piacevole da stappare ogni volta che ci va? Bene, quello proposto qui, Bianco SanLeo, di Borgo SanLeo, è esattamente questo. Un bianco da tutti i giorni, fresco e profumato, frutto di una attenta selezione di uve autoctone del territorio veneto. Raccolte a piena maturazione, le uve sono avviate alla pigiatura e sottoposte a pressatura delicata. La fermentazione, ovviamente, avviene a temperatura controllata, per preservare il carattere fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino. Affinamento in acciaio e veloce imbottigliamento. "Tutto qua"... tutto molto semplice e pulito. Come pulito risulta fin dal primo assaggio questo Bianco SanLeo. Colore giallo paglierino, ravvivato da piacevoli e brillanti riflessi verdolini, al naso affascina con la sua peculiare freschezza e "giovanilità". Di buona presenza, è delicato e fruttato. In bocca è gradevolmente asciutto, con un buon equilibrio e un'incantevole armonia. Ottima l'acidità che ne sottolinea la freschezza. Vino di grande versatilità, soddisfa come aperitivo leggero e si sposa felicemente con antipasti, primi piatti leggeri e sughi di pesce.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Italia

Uve Uve a bacca bianca

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve sono avviate alla pigiatura e sottoposte a pressatura delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata di circa 18° C, al fine di meglio preservare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

Sensazioni Colore giallo paglierino, ravvivato da piacevoli e brillanti riflessi verdolini che ne sottolineano la peculiare freschezza. Affascina con la sua peculiare freschezza e giovanilità, di buona presenza, è delicato fruttato che si manifesta con una discreta persistenza. Sapore: E' delicatamente asciutto, con buon equilibrio e incantevole armonia, ottima l'acidità che ne sottolinea la freschezza, elegante il retrogusto che è bel pulito, piacevole di giusta persistenza. TEMPERATURA DI SERVIZIO : Va servito a 6° - 8° C. ABBINAMENTI GASTRONOMICI : E' un vino di grande versatilità. Aperitivo leggero e gradevole, sposa felicemente gli antipasti, primi piatti leggeri, pastasciutte con sughi di pesce, uova, verdure e carni bianche non troppo saporite.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821