

Bidibi



Collocazione del vigneto:	solo uve del comune di Breganze
Giacitura e tipo terreno:	colline vulcaniche e piane ghiaiose
Varietà di uva:	Tai 55% - sauvignon 45%
Cure nella preparazione:	scelta di uve sanissime e pressatura soffice
Tenore Alcool:	12,5%
Affinamento:	In serbatoi di acciaio per 4 mesi
Imballo	Cartoni da 12x 750 ml e da 24x375 ml
Colore:	giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido
Profumo:	intenso di frutta matura, sentori di lievito, crosta di pane
Sapore:	secco ma pieno, buona la morbidezza in equilibrio con l'acidità, vino di razza con persistenza aromatica gradevole e lunga
Abbinamenti consigliati:	Perfetto come aperitivo si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato.