

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



“Prime Note” • Bianco • IGT Delle Venezie

VENDEMMIA 2016

Alcool in Vol.% : 13,0

Acidità totale ‰ : 5,5

Vinificazione:

Prime Note, un vino complesso ed elegante.

Con il giusto equilibrio di assemblaggio,

abbiamo fatto esaltare al massimo

le caratteristiche intrinseche

più rappresentative dei vini selezionati:

l'acidità della *Ribolla Gialla*

e l'eleganza dello *Chardonnay*.

Il vino è stato assemblato in

occasione del primo travaso.

Imbottigliamento: a 6 mesi dalla vendemmia

Note olfattive e gustative:

In bocca pieno ed elegante,

leggermente fruttato.

Da accompagnare con:

Antipasti in genere e pesce.

Temperatura di servizio: 12/13°C



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram