

Bianco Reale

vino bianco emilia



Reale è il vino bianco che non ti aspetti. Vino di corpo, gradevolmente alcolico, aromatico come il carattere degli appassionati del buon vino.



DENOMINAZIONE: Emilia Bianco IGP
TIPOLOGIA: Vino Bianco fermo

VITIGNO: Malvasia di Candia aromatica
PAESE: Italia
REGIONE: Emilia Romagna

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale dell'uva in piccole cassette. La vinificazione viene fatta in due momenti per permettere, nella prima raccolta anticipata, una ricchezza in acidità e una seconda raccolta tardiva, per ottenere un vino ricco in alcol e aromi.

LAVORAZIONE: dopo la vinificazione seguono le operazioni di pressatura soffice e fermentazione, in contenitori in acciaio inox, a temperatura controllata mai superiore a 15°C. Alla fermentazione è preceduta la chiarifica statica del mosto. A fermentazione avvenuta segue un periodo di affinamento sui lieviti. Il vino, così ottenuto, subisce due passaggi differenti; una parte resta conservata in piccoli contenitori in acciaio inox e una parte in barrique per arricchirsi in aromi. Al termine segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

VENDEMMIA: Inizio Agosto e fine Settembre.

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO E SAPORE: il profumo con sentore di fiori bianchi permette di individuare subito il vitigno Malvasia, al gusto si riscontra una buona acidità combinata con una mineralità del tutto originale, che rende il vino molto particolare. Il residuo zuccherino lo rende piacevolmente accattivante.

ABBINAMENTI: Ideale per il pasto a base di pesce. Ideale anche per accompagnare menù tipicamente a base di salumi e torta frita. Ottimo negli aperitivi a base di vino senza "bollicine".

FORMATO: Bottiglia Bordolese Alta 750 ml.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C