



Solaris

Denominazione IGT Veneto

Tipologia: Vino Bianco

Vitigni: Solaris

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso - calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: inizio agosto, raccolta a mano in cassetta.

Dati Analitici:

Temperatura servizio: 8° – 10° C
Contenuto in Alcohol: 12% by vol.
Residuo zuccherino: 5,85 gr./lt.
Acidità totale: 6,3 gr./lt.

Bicchieri consigliato: Tulip

Formati Disponibili: 0.75 lt

Colore: giallo paglierino intenso con lievi nuance verdognole

Aroma: al naso la nota verde si apre poi ad un frutto a polpa gialla matura, non mancano alcuni sentori citrini

Gusto: in bocca potente ma morbido, ritorna la frutta matura nel retrogusto

Abbinamenti: perfetto con aperitivo e antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche.

Conservazione: mantiene le sue caratteristiche per più di 1-2 anni. Come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione a freddo del mosto, fermentazione del limpido a temperatura controllata per circa 8 gg, periodo di decantazione sui lieviti di 3-4 mesi segue svinatura e imbottigliamento.

