



CUVÉE PAUL 2018 IGT MITTERBERG BIANCO

Descrizione organolettica

Fresco – fruttato – succoso – si presenta così il nostro Cuvée PAUL. Cuvée PAUL – un bianco profumato fresco e giovane. Note floreali e fruttate lasciano spazio ad una leggera sfumatura aromatica. La beva è stimolante, sostenuta dalla struttura acida che ne esalta la serbevolezza. Un vino invitante e piacevole.

Sistema di allevamento pergola/guyot
Proviene da terreni morenici in un contesto alpino dal clima mediterraneo.

Vinificazione L'uva vendemmiata a mano viene lavorata con le più moderne tecniche che ne preservano le caratteristiche. Fermentazione ed affinamento a temperatura controllata in acciaio.

Valori analitici Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Acidità: 6,1 g/l
Residuo zuccherino: 1,5 g/l

L'etichetta del Cuvée PAUL schematizza la fusione dei tre vitigni con l'impronta del territorio.

I vitigni più rappresentativi del nostro territorio (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon) creano insieme un vino gioviale. Ottimo come aperitivo o per accompagnare primi piatti semplici. Servire a 7 – 9°C.

Il nostro nuovo bianco leggero – Cuvée PAUL.