

1681



POLVARO
T E N U T A



Tipologia: uvaggio di vino bianco fermo

Uve: 48% Chardonnay, 42% Pinot Grigio, 10% Traminer

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi

Sistema di allevamento: in parte a Guyot con un investimento di o 4.500 ceppi ettaro in parte a Sylvoz con 2.500 ceppi ettaro

Resa per ettaro: (in quintali d'uva: 95 q x ha in vino hl 66,5)

Vendemmia: manuale nella seconda e terza decade di settembre

Vinificazione: le singole varietà, che hanno epoche di maturazione diverse, sono vinificate separatamente, quindi dopo la fermentazione che avviene alla temperatura di 18°C e dopo una prima decantazione viene formato il blend

Dati analitici: alcol 13% Vol. Acidità Totale 5,80 g/l, pH 2,94, estratto netto 20,00 g/l

Profumo: avvolgente per le spiccate note floreali e per il gradevole presenza di un finale aromatico

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Sapore: vino di grande stoffa, pieno e vellutato

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 8 – 10 °C in ampi bicchieri a stelo lungo

Gastronomia: trova ideale abbinamento con portate di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura

Packaging: bottiglia Bordolese Arno lt. 0,75 - tappo in sughero

Dimensione bottiglia: altezza cm. 29,9 - diametro cm. 8,1

Descrizione imballo: contenuto 6 bottiglie per cartone - Peso kg. 8,22

Dimensione imballo: cm. 26 x 17 x 30,5 (h)

Palletizzazione: nr. 5 strati da 18 colli. Totale 90 colli - H cm. 165 - Peso lordo pallet: 739,80 kg

Descrizione articolo: Tenuita Polvaro Oro - Weiss Blend I.G.P.

Codice EAN Bottiglia: 08054242090031

Codice EAN Cassa: 08054242090130

 **UN BICCHIERE
GAMBERO ROSSO | 2016**



VINO PREMIATO CON
MEDAGLIA D'ORO

POLVARO ORO
I.G.P. Veneto