



VALCALEPIO BIANCO

Denominazione di origine controllata

Vino ottenuto da una mescolanza di Pinot bianco, Pinot grigio e Chardonnay. L'accurata vinificazione dona al vino delicate sensazioni aromatiche che vengono sorrette da una buona struttura e da un corpo interessante.

Al profumo, netto il sentore fruttato, il gusto è vellutato con marcate note aromatiche.

- **UVAGGIO:** Pinot bianco, Pinot Grigio e Chardonnay nelle percentuali del disciplinare.
- **VINIFICAZIONE:** le uve, vengono selezionate, delicatamente pressate e poste a fermentare a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento in acciaio per 3 mesi dove il vino resta a contatto con le fecce fini
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol
- **BOTTIGLIA:** bordolese da 0,75l.
- **IMBALLO:** cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- **PALLETIZZAZIONE:** bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni

