



ELIODORO Bianco Veneto



Note Organolettiche

Vitigno: Souvignier Gris, Muscaris.

Aspetto: una volta versato nel calice viene automatico inserirlo nel novero dei vini "ambrati" o "orange wine" per il suo colore intenso. **Olfatto**: accostato al naso esprime una purezza di frutto straordina ria.

Palato: la macerazione delle bucce arricchisce il mosto di sostanze aromatiche dando origine a questo vino ricco di profumo e di carat tere con toni di frutta candita e miele. Al palato si presenta con una acidità fine e una buona traccia minerale.

Abbinamenti

Ideale per piatti a base di agnello e capretto, si presta all'abbina mento con i piatti della cucina orientale e formaggi di media sta gionatura o erborinat.

Dati Tecnici

Temperatura di servizio: 14° / 16° Gradazione alcolica: 13% VOL

Formato: 750ml

Vinificazione: lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato

Solfiti Totali: 50mg/Lt