



Bianchetta Genovese

VAL POLCEVERA DOC

Dai migliori cloni di vite di Bianchetta Genovese coltivati fra i sassi di quarzo ed ardesia, produciamo la nostra Bianchetta Genovese selezionata nei secoli dalla natura e dall'uomo.

- **Denominazione:** Val Polcevera DOC
- **Formato:** 0,75l
- **Tipologia:** Vino Bianco
- **Uve:** Bianchetta Genovese 100%
- **Affinamento:** Sulle fecce fini in acciaio per 7 mesi
- **Temperatura di servizio:** 8 – 10°C
- **Abbinamento:** Ottimo come aperitivo con le ostriche e crostacei - Piatti a base di pesce - Carni bianche

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso si presenta fine e delicato con sentori di frutta bianca. In bocca è sapido, con spiccata acidità naturale ed elegante mineralità.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande impatto ed eleganza, caratteristiche tipiche della Bianchetta Genovese che trovano ottimali condizioni produttive tra le colline di Morego alle spalle di Genova. Le ridotte produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose operazioni agronomiche e la selezione manuale delle uve in vendemmia. La pressatura delle uve intere e le lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e rispettosa del frutto per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità e profumi integri. È un vino appagante con intensi ed espressivi profumi fruttati e floreali, con anche grande mineralità, ottenuti e valorizzati tramite un battonnage adeguato all'annata che ci permette di ottenere un vino naturalmente stabile.