

# Bianco Palanca

## I NOSTRI CAMPI

Dalle uve di Chardonnay raccolte a piena maturazione nasce l'elegante Bianco Palanca, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. L'olfatto è composto da sentori floreali, frutta a polpa bianca e leggere note di boisé. Delicato, di corpo, dalla soddisfacente sapidità. Ideale con piatti vegetariani o con carni e pesce poco elaborati. Ottimo anche con formaggi delicati.



## VINO BIANCO

### VIGNETO

**Altitudine:** 200 - 250 s.l.m.

**Terreno:** morenico recente

**Allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 5.500 piante/Ha

**Resa per ettaro:** 100 q.li/Ha

### VENDEMMIA

L'uva matura viene raccolta a mano e riposta in cassette. Solitamente effettuata da metà settembre, con la selezione delle uve in cantina.

### VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e dopo una breve macerazione sulle bucce pressata. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Nella primavera successiva la vendemmia viene imbottigliato e dopo una sosta di qualche mese in cantina, immesso sul mercato.

### DATI ANALITICI

Alcool: 12,5%

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 gradi

### DISPONIBILE NEI FORMATI

Classico 0,75L