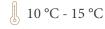


ANIMAFRANCA

Argine bianco

Vino bianco Argine Bianco IGT delle Venezie

°∕₀ 13,5 % Vol



Vino Autoctono ed internazionale. Selezione di uve affinate completamente in botte per almeno 12 mesi. Nasce dalla voglia di spingersi oltre...





50% Chardonnay 50% Manzoni Bianco



Ponte di Piave, via Mazzariol.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Cimatura minima.



Manuale con selezione accurata dei grappoli più esposti ed integri.



Il mosto decantato a freddo viene posto a fermentare in barrique di rovere francese (Chardonnay) e in botte rovere francese (Manzoni) tappati con apposito gorgogliatore. Qui riposa per almeno 12 mesi.



Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Olfatto intenso e ampio. Note floreali, passando per sentori di frutta gialla matura e tropicale arrivando a note speziate di canditi, vaniglia e frutta secca. Pieno, con un finale persistente e vellutato.



Vino particolare, da scoprire anche senza abbinamento. Intrigante l'accostamento con pesce crudo o piatti elaborati, anche a base di formaggi.