

Lucchetta

RIVA STORTA **BIANCO I.G.T. DEI COLLI TREVIGIANI**

Bianco tranquillo

Riva Storta è un vigneto che fa da spina dorsale ad un soleggiato colle posto in località Calpena, così denominato fin dal passato per essere contraddistinto da una doppia inclinazione.

Uve

100% Glera del pregiato biotipo *Balbi* prodotte sui terreni collinari dell'azienda utilizzando l'ottica dell'agricoltura ecosostenibile; sono interamente raccolte a mano appena surmature con vendemmia differenziata e direttamente conferite in cantina.

Vinificazione

Pressatura soffice di uva intera e decantazione statica, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati; chiarifica del vino in modo naturale mediante travasi. Tutto il processo di vinificazione è condotto mediante l'ausilio del freddo in modo da preservare la fragranza e la genuinità del vino.

Contenuto alcolico

11°

Bottiglia

Bordolese europea, tappo raso in sughero.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato e floreale con ampio quadro aromatico di mela golden, cedro e fiori d'acacia, fresco e armonico, molto beverino.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti leggeri, con carni bianche, pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio

6-8 °C

