



TOMMASINI

Scheda tecnica

All'Origine



VITIGNO:

80% Chardonnay 20% Pinot Bianco

DENOMINAZIONE:

IGT Veneto

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione per alzata di cappello e lasciato riposare nei suoi lieviti per 5 mesi con batonnage ogni 15gg

VENDEMMIA:

Fine settembre

CONTENUTO ALCOLICO:

13,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,40

RESIDUO ZUCCHERINO:

0 g/l

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

All'Origine presenta un colore giallo verdolino intenso. Questo vino riesce ad essere strutturato, elegante e morbido allo stesso tempo.

Esso presenta un ritorno alle origini con una vinificazione semplice, una fermentazione spontanea del mosto e affinamento sui lieviti. Così da permettere alla natura di portare avanti il suo corso autonomamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Essendo un vino strutturato è abbinabile a piatti di pesce al forno e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Servire a una temperatura di 12°-13°.