



BIANCHI

PRATOBIANCO

BIANCO EMILIA I.G.T.

“Pratobianco” è l'antico nome dato all'esatta particella catastale sulla quale vengono coltivate le tre varietà di uve che compongono questo intrigante vino.

Tipologia: Fermo, secco, fermentato e affinato il 20% in barriques per 6/9 mesi – 80% in acciaio, di pronta beva

Vitigno: 40% Malvasia di Candia aromatica, 40% Sauvignon, 20% Chardonnay

Anno di impianto: Sauvignon 1993, Malvasia 1990, Chardonnay 1985

Forma di allevamento: Casarsa e Guyot basso

Terreno: Medio impasto

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, la frutta esotica, i fiori di sambuco, origano e timo. Gusto asciutto, pieno ed elegante.

Abbinamenti: Insalate di mare, uova sode di quaglia, burrata, salumi, torte di verdure, verdure grigliate, barbabietole con formaggio di capra. Tortelli di spinaci e ricotta con burro fuso e salvia, ravioli di zucca, risotto al parmigiano, risotto allo zafferano, risotto di zucca.

40%
MALVASIA
DI CANDIA
AROMATICA

40%
SAUVIGNON

20%
CHARDONNAY

Torre Fornello
