



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



8 8 18 · Vino Bianco

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV)

Terreno: Terreni di marna calcarea.

Vitigno: Soreli

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: fine agosto

Resa q.li uva per ha: 100

Vinificazione: Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di 16°C con lieviti selezionati.

Lunga permanenza su deposito fine per diversi mesi fino alla primavera successiva. Raggiunto lo stato evolutivo ideale, viene imbottigliato.

Alcol: 11,5% vol · **Acidità totale:** 6 gr/lt · **Zuccheri:** 3 gr/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Bouquet: note fruttate di mela renetta, sentori di mandorla, lieve accento di mughetto.

Sapore: in bocca è sapido e minerale, con un'armonica spalla acida che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti: primi piatti a base di verdura e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8 – 10° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

8 8 18 · Withe Wine

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: calcareous Marlstone soil.

Variety: Soreli

Training system: Sylvoz

Harvest period: end of august

Yield per hectare: 100

Fermentation: After the grape picking, grapes undergo a soft pressing (maximum 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in steel tanks at a constant temperature of 16 °C with selected yeasts. Long rest on thin sediment for several months, till the following spring. Bottling takes place after having reached the ideal evolutive stage.

Alcohol content: 11,5 % vol · **Total acidity:** 6 gr/lt · **Sugar:** 3 gr/lt

SENSORIAL QUALITIES

Colour: straw yellow.

Bouquet: fruity notes of rennet apple, hints of almond, mild hint of lily of the valley.

Flavour: in the mouth is savory and mineral, with a well-balanced acidity that gives crispness and persistence.

Food pairings: vegetable based first courses, and second courses based on seafood and white meat.

Serving temperature: 8°-10° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghette 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

3 info@vinimeneguzsara.it · f [vinisarameneguz](https://www.facebook.com/vinisarameneguz) · c [sarameneguz](https://www.instagram.com/sarameneguz)