



FAMIGLIA BORON

Boron Oro



UVE:	85% Glera 15% Verduzzo
DENOMINAZIONE:	IGP Veneto
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ VITIGNO:	3200 piante per ettaro.
RENDIMENTO MEDIO:	140 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prime settimane di settembre.
VINIFICAZIONE:	La fermentazione in tini di acciaio inox, con lieviti selezionati ed a temperatura controllata, è seguita da rifermentazione mediante breve "metodo Charmat", in autoclave, al fine di preservare i profumi freschi che caratterizzano questo vino.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11.00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
ZUCCHERI RESIDUI:	12.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	5.90 g/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
COLORE:	Giallo paglierino, brillante.
PROFUMO:	Fine ma ben definito.
GUSTO:	Gradevolmente aromatico, leggermente morbido ma allo stesso tempo fresco e fruttato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Ottimo come aperitivo, delizioso con verdure e con i risotti di verdure. E' perfetto anche con il pesce.