CARUBIEU’

VINO BIANCO

DA UVE CORTESE E TIMORASSO



CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: uve autoctone a bacca bianca
Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.
Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso
Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)
Età dei vitigni: circa 35 anni
Resa per ettaro: 9.000 kg/ha
Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata esclusivamente a mano in piccole ceste
Vinificazione: pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento sulle fecce nobili per almeno 12 mesi
Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL’ENOLOGO

Colore: giallo paglierino brillante dai riflessi dorati
Profumo: intenso, persistente, floreale e fruttato. Morbido ed elegante con note finali minerali
Sapore: tipico, sentori minerali, note di susina matura, equilibrato e armonico

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto e nell’abbinamento a formaggi saporiti e stagionati. Accompagna con raffinatezza carni bianche e torte di verdura. Eccellente con il tartufo bianco della *Val Curone*

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt

LE PRAIE AZ. AGR.
VIA GIARELLA, 8, 15050 CASASCO AL - TEL. +39 345 707 0608
www.lepraie.it · info@lepraie.it