



Terre di Cerealto

Cerealto • 2017
Bianco Veneto



CEREALTO

2017

Terre di Cerealto è la prima azienda in Veneto a piantare vitigni resistenti. Due varietà bianche di alta qualità, le cui peculiari caratteristiche si riuniscono in un *blend* che esalta la potenza e l'aromaticità del *Bronner* e la finezza e il carattere dello *Johanniter*.

Cerealto è risultato dell'incontro tra la passione per il territorio e l'esperienza e professionalità del nostro enologo. Nel bicchiere si sente l'espressione dei nostri vigneti che crescono sull'Altipiano di Cerealto (Valle dell'Agno), ai piedi delle Piccole Dolomiti, a 700 metri di altezza.

Il tappo che utilizziamo è il **Select Green** della **Nomacorc**. Ecosostenibile e completamente riciclabile, è composto da basi vegetali (canna da zucchero), e caratterizzato da prestazioni di livello superiore e migliore controllo dell'ossigeno.

DENOMINAZIONE || Bianco Veneto

ANNATA || 2017

VITIGNI || Johanniter 60% • Bronner 40%

UBICAZIONE VIGNETI || Altipiano di Cerealto

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA || S/SE • 700 mt slm

SUOLO || Sciolto, ricco di minerali e sostanza organica

FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO || Guyot • 5000 ceppi/ha

VENDEMMIA || Raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg,
effettuata tra fine settembre e inizio ottobre in base ai singoli cru

VINIFICAZIONE || Pressatura soffice seguita da chiarifica statica

AFFINAMENTO || 7 mesi sulle fecce fini con frequenti bâtonnage
1 anno di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

TEMPERATURA DI SERVIZIO || 10°/12° C

GRADO ALCOLICO || 12,40% Vol

ACIDITÀ TOTALE || 7,10 g/l

ZUCCHERI RESIDUI || 1,00 g/l

ACIDITÀ VOLATILE || 0,35 g/l

PH || 3,20

ABBINAMENTO || La vibrante acidità e la notevole precisione aromatica, richiama l'abbinamento con piatti a base di crudo di pesce e crudité. L'avvolgenza del palato data dal parziale affinamento in barrique permette anche l'accostamento con piatti più strutturati come carni bianche e torte salate.

WWW.TERREDICERREALTO.IT

