

Terre di Cerealto

Bèrch · 2019  
Bianco Veneto



**BÈRCH**

2019

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

Circondati dai boschi e dalle montagne ci siamo lasciati ispirare da Bèrch, che in cimbro significa legno. Da questo elemento naturale, che ci appartiene e sentiamo nostro, abbiamo creato un vino capace di racchiudere la potenza e l'aromaticità del Bronner.

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 || 2019

VITIGNI || Bronner 100%

UBICAZIONE VIGNETI || Altopiano 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 || 15 mesi sulle fecce fini in piccole barrique di rovere francese.  
1 anno di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO || 10°/12° C

GRADO ALCOLICO || 12,3% Vol

ACIDITÀ TOTALE || 6,50 g/L

ZUCCHERI RESIDUI || 0,20 g/L

pH || 3,21

COLORE || Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Brillante, acceso, rifrangente.

NOTE OLFATTIVE || Intenso e ricco al naso: vaniglia, cioccolato bianco, menta,  
pesca gialla, ananas, pepe bianco.

ABBINAMENTO || Risotto al tartufo dei Colli Berici, pasta con ragù bianco di carne, pesce  
al forno con patate, formaggi a bassa stagionatura (Asiago dolce).

