

# Bicerin da Vijà

(vino bianco ottenuto da uve stramature)



## VIGNETO

- **Suolo:** argilloso e sabbioso
- **Età media dei vigneti:** 15 anni
- **Vendemmia:** fine di Ottobre- inizio di Novembre

## VINIFICAZIONE

- **Metodo:** Raccolta manuale delle uve in cassette di legno e lasciate appassire al sole. Segue tradizionale vinificazione in bainco in vasca di acciaio.

- **Affinamento:** barriques per circa 18 mesi

- **Conservazione:** conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e con temperature pressoché costante; lifetime oltre 6 anni.

## PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso offre intense note che ricordano i frutti appassiti e fiori di acacia. In bocca è soffice, caldo, molto bilanciato con la componente zuccherina. Ottimo abbinato a formaggi stagionati.

*Temperatura di servizio:* 12-13°C

*Formati disponibili:* 0.375 l