



CUVE'E BLANC LEOPOLD 2015

Denominazione	D.O.C. Collio Bianco
Tipo di Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Barrique/tonneaux e bottiglia
Temperatura di servizio	13-14°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Fiori gialli, frutta tropicale, spezie e vaniglia si fondono in un profumo ampio e di grande eleganza. In bocca è morbido, saporito con una leggera freschezza, in equilibrio. Un vino a tutto pasto, sorprendente con le carni bianche.