

leopold



FIEGL

Winemakers since 1782



Cuvée Blanc Leopold 2018

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, sapido con una leggera freschezza, in equilibrio. Un vino a tutto pasto, sorprendente con le carni bianche.

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Banco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 www.fieglvini.com info@fieglvini.com