



Cuvée Blanc Leopold 2019

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.