

# leopold



## FIEGL

Winemakers since 1782



## Cuvée Blanc Leopold 2019

<b>Denominazione</b>	D.O.C. Collio Bianco
<b>Tipo di Terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine settembre inizio ottobre
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Affinamento</b>	Barrique/tonneaux e bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	13-14°C
<b>Note di degustazione</b>	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](http://www.fieglvini.com) [info@fieglvini.com](mailto:info@fieglvini.com)