

FAGÒT - BIANCO

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte fresche e subito lavorate. La pressatura soffice separa le bucce dal mosto che viene illimpidito con decantazione statica e messo a fermentare a temperatura controllata. Il vino nuovo, a fine fermentazione viene travasato e conservato in recipienti di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni di pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato ha buon equilibrio tra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità.

ABBINAMENTI

Il "fagòt" esprime tutte le proprie qualità e tutta la spiccata personalità abbinato ai risotti alle erbe, ai piatti a base di verdure e a tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche per aperitivi.

VITIGNO

Chardonnay, Viognier

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

250-300 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE
6 Bottiglie da 75 cl

FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.