



Eberle's® Vino bianco

La varietà autoctona Blaterle, dimenticata viene ancora coltivata in tenuta. Con la sua maturazione precoce il raccolto è verso fine agosto, quando lo zucchero fermentabile è in armonia con l'acidità



Varietà	Blaterle
Area di produzione:	vigneti con terreni morenici situati a S. Maddalena su 300 m s.l.m. con esposizione sud
Sistema di coltivazione:	pergola
Vinificazione:	Le uve raccolte a fine agosto vengono pressate delicatamente e fermentate a una temperatura sotto i 20 °C in vasche d'acciaio. Il vino viene filtrato ed imbottigliato con molta cura per garantire e mantenere la sua freschezza naturale.
Caratteristiche:	Colore: chiaro con leggeri riflessi giallognoli Sentore: fruttato con leggera nota floreali Sapore: leggera, acidità armonica, piacevole
Potenziale d'invecchiamento:	2 a 3 anni
Temperatura di servizio:	7 a 10 °C
Abbinamento:	aperitivo, piatti con asparagi, salmone, crostacei e antipasti di pesce