

nel cuore dei Colli Berici  
**Sisto Bianco**

emozioni da condividere in un unico momento



SISTO  
BIASIN

# nel cuore dei Colli Berici Sisto Bianco

emozioni da condividere in un unico momento



**Varietà contenute:**

Garganega e Chardonnay

**Zona di Produzione:**

Veneto- Colli Berici – Alonte (Vi)

**Caratteristiche del Vigneto:**

altitudine 100 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:**

pergoletta , 3.000 piante per ettaro

**Vendemmia:**

raccolta manuale in cassetta primi di settembre

**Vinificazione:**

pigiatura soffice, fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata 15 -16°C

**Colore:**

giallo paglierino tenue

**Profumo:**

fresco, fragrante, floreale di gelsomino con sensazioni di frutta a polpa gialla matura e leggera nocciola in chiusura

**Gusto:**

secco, fresco, sapido, di buon equilibrio e strutturato

**Abbinamenti gastronomici:**

antipasti di mare, primi piatti tipici della cucina veneta, secondi a base di molluschi e crostacei e carni bianche

**Tenore alcolico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C.

**Bottiglie:** da lt 0.75

S I S T O  
BIASIN

Az.agr. Cà Rovere  
via Bocara  
Alonte (Vi)  
P.I.02992150249

Tel. 0444 438234  
Fax 0444 438342  
www.sistobiasin.com  
info@sistobiasin.com