



## ELIODORO Bianco Veneto



## Note Organolettiche

**Aspetto**: una volta versato nel calice viene automatico inserirlo nel novero dei vini "ambrati" o "orange wine" per il suo colore intenso. **Olfatto**: accostato al naso esprime una purezza di frutto straordinaria.

**Palato**: la macerazione delle bucce arricchisce il mosto di sostanze aromatiche dando origine a questo vino ricco di profumo e di carattere con toni di frutta candita e miele. Al palato si presenta con una acidità fine e una buona traccia minerale.

## Abbinamenti

Ideale per piatti a base di agnello e capretto, si presta all'abbinamento con i piatti della cucina orientale e formaggi di media stagionatura o erborinati .

## Dati Tecnici

Temperatura di servizio: 14° / 16° Gradazione alcolica: 12,5% VOL

Formato: 750ml

Vinificazione: lieviti indigeni, non filtrato,

non chiarificato So2 Totale: 27mg/L