



# BALLANCIN

## N'OMBRA DE BIANCO

1,5 litri

*Nome caratteristico in dialetto Veneto del bicchiere di vino servito nelle antiche osterie.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Veneto  
Vitigno: a bacca bianca  
Terreno: argilloso, ricco di sostanza organica  
Forma di allevamento: Sylvoz  
Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura: molto soffice  
Resa: 75%  
Fermentazione: a temperatura bassa e rigorosamente controllata  
Affinamento: in tini d'acciaio

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 8 gr. lt.  
Gradazione alcolica: 11% vol.  
Acidità totale: 6,10 gr. lt.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: colore giallo paglierino  
Olfatto: vino fresco dal profumo sottile e delicato con note olfattive floreali  
Gusto: fruttato, sapido e morbido

### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto  
Servire in pasti frugali ed informali.