

## ANIMAFRANCA

### ARGINE BIANCO

Vino bianco Argine Bianco IGT delle Venezie

° 13,5 % Vol

10 °C - 15 °C

*Vino Autoctono ed internazionale. Selezione di uve affinate completamente in botte per almeno 12 mesi.  
Nasce dalla voglia di spingersi oltre...*



50% Chardonnay  
50% Manzoni Bianco



Ponte di Piave, via Mazzariol.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Cimatura minima.



Manuale con selezione accurata dei grappoli più esposti ed integri.



Il mosto decantato a freddo viene posto a fermentare in barrique di rovere francese (Chardonnay) e in botte rovere francese (Manzoni) tappati con apposito gorgogliatore. Qui riposa per almeno 12 mesi.



Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Olfatto intenso e ampio. Note floreali, passando per sentori di frutta gialla matura e tropicale arrivando a note speziate di canditi, vaniglia e frutta secca. Pieno, con un finale persistente e vellutato.



Vino particolare, da scoprire anche senza abbinamento. Intrigante l'accostamento con pesce crudo o piatti elaborati, anche a base di formaggi.