

## BIANCO COL SANDAGO

**DENOMINAZIONE:** "Bianco" Col Sandago.  
**CLASSIFICAZIONE:** IGT Veneto (Indicazione Geografica Tipica).  
**TIPOLOGIA:** vino bianco.  
**UVE/VITIGNO:** Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay.  
**VINIFICAZIONE:** breve criomacerazione sulle bucce e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

### PROFILO ORGANOLETTICO

**COLORE:** giallo brillante.  
**PROFUMO:** gradevole, tipicamente fruttato.  
**GUSTO:** morbido, armonico e persistente.  
**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo o da abbinamento con piatti a base di pesce o carni bianche.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

### DATI ANALITICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5%  
**ACIDITÀ:** 5,5-6 g/l  
**ZUCCHERI RESIDUI:** 2 g/l  
**FORMATO:** 750 ml

**NAME:** "Bianco" Col Sandago.  
**CLASSIFICATION:** Veneto IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.  
**TYPE:** white wine.  
**GRAPE VARIETY:** Incrocio Manzoni 6.0.13 and Chardonnay.  
**VINIFICATION:** short cryomaceration on the skins and soft pressing. Temperature-controlled fermentation and ageing in steel.

### TASTING NOTES

**COLOUR:** bright yellow.  
**AROMA:** pleasant, typically fruity.  
**FLAVOUR:** smooth, harmonious and persistent.  
**SERVING SUGGESTION:** excellent as an aperitif wine or to be paired with fish or white meat dishes.  
**SERVING TEMPERATURE:** 8-10 °C

### ANALYTICAL DATA

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5%  
**ACIDITY:** 5.5-6 g/l  
**RESIDUAL SUGAR:** 2 g/l  
**BOTTLE:** 750 ml

