

## PHIGAIA Il Bianco

Trevenezie IGT

Un Bianco che parla  
con la propria terra e  
si fa capire dal resto  
del mondo.

PHIGAIA®  
AFTER THE WHITE

Non un bianco tradizionale, ma il **bianco della nostra tradizione**. Caratterizzato dal nostro più importante valore: la qualità del lavoro dopo la vigna.



**Zona e comune di produzione:** Area del Montello

**Uve:** Sauvignon 70%, Pinot Bianco 30%

**Sistema di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Densità dell'impianto:** da 4.200 a 6.300 v/ha

**Epoca della vendemmia:** dopo metà settembre

**Fermentazione:** Pinot Bianco 100% acciaio; Sauvignon 70% acciaio, 30% legno

**Affinamento in acciaio:** sulle loro fecce fine, anche fino alla vendemmia successiva

**Immissione nel mercato:** almeno 18-20 mesi dalla vendemmia

**Grado alcolico:** 12,5% Vol

**Lucente, con vivaci bagliori dorati.** Rivela fin da subito dei delicati sentori agrumati e vegetali di pompelmo rosa, cedro, mentuccia e foglia di pomodoro, e note dolci di vaniglia. Fresco, il breve affinamento in legno lo rende intrigante e delicatamente complesso.

**Abbinamento:** crudité di crostacei e molluschi, risotto con gamberetti di laguna, trenette al pesto, fritto di scampi e calamari, asparagi gratinati.

**Curiosità:** Phigaia Il Bianco rappresenta il concetto del Phigaia Rosso trasferito su un vino bianco. Nasce dall'assemblaggio di due vitigni: Sauvignon



The Wine Hunter

Red: 2018