

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 50% acciaio, 50% 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 Bianco e Pinot Bianco. Una parte del Sauvignon Bianco è vinificata nel legno nuovo.