



# cervinago



## VALLJA VINO BIANCO

**Uvaggio**

Pecorello e Mantonico

**Altitudine**

600 m s.l.m.

**Densità e resa**

4.000 ceppi/ha · 50 q/ha.

**Forma di allevamento**

Cordone speronato ad una gemma.

**Raccolta**

Manuale. Ultima decade di Settembre.

**Vinificazione**

Pressatura soffice di uve diraspate. Fermentazione spontanea del solo mosto fiore, senza aggiunta di lieviti né controllo della temperatura. Imbottigliato a mano, come una volta. Vino non filtrato e non stabilizzato.

**Note degustative**

Colore giallo paglierino. Sapore fresco e sapido, con una bella rotondità data dal Mantonico e una spinta acida vivace portata dal Pecorello.

**Abbinamenti**

Antipasti di mare, pesce crudo, primi con verdure o crostacei, carni bianche delicate e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio**

8°-10°



[CERVINAGO.it](http://CERVINAGO.it)