



PODERNUOVO
A PALAZZONE
DI GIOVANNI BULGARI

NicoLeo



VDT

Uvaggio: Grechetto e Chardonnay

Dimensioni vigneto: 4 ettari

Impianto: Guyot

Terroir: ghiaioso, scheletro sabbioso e conchiglie fossili

Produzione: 60 Ql per ettaro

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli, sedimentazione statica a temperatura controllata (5° - 6°) in vasche di acciaio inox.

L'80% delle partite di vino svolge la fermentazione alcolica per 10 giorni a temperatura controllata (14°) in vasche di acciaio inox; il restante 20% delle partite di vino svolge la fermentazione alcolica in barrique, per 10 giorni a temperatura controllata (18° - 20°), e batonnage da 6 a 8 mesi in barrique, assemblaggio e imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE:

NicoLeo ha un colore giallo brillante, di medio corpo. Al naso si percepiscono note di frutta citrica, mandorla fresca e sentori di miele. Al palato si percepisce un'elegante sensazione di burro, ben bilanciata da asprezza e sapidità.

Finestra di consumo: +7 anni