



DENOMINAZIONE: **PAXA VENETO IGT BIANCO**

STORIA DEL VINO: Frutto dell'assemblaggio delle principali varietà coltivate nelle pendici del Vento; Garganega, Pinot Bianco in preponderanza avvolto dalla dolcezza e l'acidità dello Chardonnay e Sauvignon. La prima annata prodotta è il 2006.

La vinificazione avviene separata per singola varietà come la maturazione. La vinificazione avviene a temperatura controllata a 12-14°C per preservare i profumi primari delle singole varietà. Al termine della fermentazione alcolica il vino permane per oltre 5 mesi in maturazione nelle fecce fini per garantire maggiore piacevolezza e morbidezza retro gustativa. Al termine della maturazione viene effettuato l'assemblaggio delle singole cuvée.

Esso si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si apre con profumi di tiglio, fiori bianchi e sentori di frutta esotica. Al palato si percepisce un equilibrio sinergico tra acidità, freschezza e dolcezza retro gustativa.

In relazione all'andamento stagionale e all'annata, le uve nell'area geografica vengono raccolte tra la seconda e la terza decade di Settembre. Dopo la macerazione e la fermentazione alcolica permane nei lieviti per oltre 5 mesi. Non effettua la malolattica durante la maturazione. Il vino viene imbottigliato e affinato per circa 1-2 mesi prima dell'immissione sul mercato.

UVAGGIO: Garganega, Pinot Bianco (85%), altri (15%)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,0% - 12,5% (*in relazione all'annata*)

ZONA DI PRODUZIONE: Collina – altitudine 150 mt. slm – 200 mt. slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato con 6-8 gemme - Guyot

RESA PER ETTARO: Non superiore a 90 quintali/ettaro.

BOTTIGLIA: Bordolese: 75 cl

COLORE: Giallo paglierino

GASTRONOMIA: Si accompagna ottimamente con primi e secondi piatti di pesce. Formaggi morbidi e antipasti in genere.

