

ARCAICO LE BAITE



Denominazione: Arcaico - Bianco Veneto IGT.
Produzione: Biologica - Certificato IT BIO 004.
Vino vegano.
Uve: 70% Chardonnay - 30% Verduzzo.
Zona di produzione: Comune di Mansuè, località Basalghelle.

Terreno: Argilloso-Calcareo di origine alluvionale.
Raccolta: Nelle ore più fresche della giornata. Lo Chardonnay è vendemmiano a fine agosto, primi di settembre; il Verduzzo Friulano a fine settembre.

Vinificazione e affinamento: Le uve, raccolte a mano, sono pigiate e diraspate in modo soffice. Dopo una lenta fermentazione, il vino affina 6/8 mesi in piccole anfore di ceramica a contatto con i propri lieviti. Dopo un breve passaggio in legno, perfeziona 6 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino intenso.

Note sensoriali: Al naso evidenzia note floreali, di fiori di pesco. E' fruttato, con note di frutta matura, mela e ananas. Presenta note speziate di vaniglia. In bocca è secco, morbido e con una buona acidità, che gli dà il giusto equilibrio per renderlo un vino fine ed elegante.

Abbinamenti: Primi e secondi piatti a base di pesce. Formaggi anche mediamente stagionati, e gorgonzola.

Grado alcolico: 13% vol. all'imbottigliamento.
Temperatura servizio: 12° - 14° C.
Produzione: Produzione limitata, inferiore a 2000 bottiglie/anno.
Formati disponibili: Bottiglia: 750 ml.
Cartone: 6 bottiglie.
Cofanetto regalo.

Name: Arcaico - Bianco Veneto IGT.
Production: Organic wine Certificate IT BIO 004. Vegan wine.
Grapes: 70% Chardonnay - 30% Verduzzo.
Production area: City of Mansuè, locality Basalghelle.
Soil Type: Clay-Calcareous of alluvial origin.

Harvest: In the cooler hours of the day. The Chardonnay grape are harvested in late August, early September. The Verduzzo Friulano grape are harvested in late September.

Vilification and refinement: The grapes, harvest by hand, are softly pressed. After a slow alcoholic fermentation, the wine refined 6/8 months in small ceramic amphorae, in touch with its yeasts. After a little time in barrique, the wine refined 6 months in the battle.

Colour: Intensive pale yellow
Smell profile: Nose: Fragrance of flowers, of peach flowers; and fragrance of ripe fruits, of apple and pineapple. Note of vanilla. In the mouth it's dry, with good alcohol, and a good acid freshness. It's balanced and elegant.

Food pairing: First courses and main courses of fish. Medium seasoned cheese and Gorgonzola.

Alcohol: 13% vol. at bottling.
Service Temp.: 12° - 14° C.
Production: Limited production, less than 2000 bottles in a year.
Packaging: Bottle: 750 ml. Box: 6 bottles. Gift. Box

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	PVC	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	C/PVC 90	FOR 51	PAP 20
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			

Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it