

Edmida Blanc

EDMIDA



Fresco, fruttato, delicato, Edmida é l'ultimo nato di Tenuta Luisa. Adatto soprattutto all'aperitivo o per un pasto semplice ed informale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino dorato, conquista per le note floreali e fruttate che ricordano i fiori di tiglio e la mela renetta.

ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, si abbina a piatti a base di verdure e di pesce.

VARIETÀ DELLE UVE

Friulano, Chardonnay, Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

4.000-5.000

VINIFICAZIONE

Decantazione: a freddo.

Fermentazione: per 10 giorni a temperatura controllata.

ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 4 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per 1 mese

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C