

SISSO IGT VENETO

- Vitigni:** PINOT BIANCO, TAI E RIESLING IN PERCENTUALI VARIABILI IN FUNZIONE DELL'ANNATA.
- Zona di produzione ed esposizione:** VIGNETI DI CAMPO DI PIETRA, BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO. L'ETÀ MEDIA DELLE VIGNE È DI CIRCA 18 ANNI, VARIABILE IN FUNZIONE DELLE UVE UTILIZZATE.
- Tipologia del terreno:** CARANTO. E' UN TERRENO CHE DERIVA DALLA DISGREGAZIONE DI ROCCE SEDIMENTARIE, RICCO IN POTASSIO ED EQUILIBRATO NELLE PROPORZIONI FRA ARGILLA (50%) LIMO (30%) E SABBIA (20%).
- Sistema di allevamento:** SYLVOZ, CON RESA DI 130 QUINTALI PER ETTARO.
- Vendemmia:** RACCOLTA MANUALE. VIENE IN PRIMO LUOGO RACCOLTO IL RIESLING PER PRESERVARNE LE NOTE AROMATICHE, E SUCCESSIVAMENTE IL PINOT BIANCO E TAI.
- Vinificazione:** PIGIATURA SOFFICE DELLE UVE, DECANTAZIONE A FREDDO DEL MOSTO ED AVVIO ALLA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA (16-18 °C) CON INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI. I TRE VITIGNI VENGONO VINIFICATI SEPARATAMENTE.
- Caratteristiche organolettiche:** BIANCO SECCO DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI. E' ELEGANTE CON PROFUMI DI BIANCOSPINO E FRUTTA A POLPA BIANCA. GUSTO ACITRINO, FRESCO E BEN BILANCIATO NEL CORPO.
- Abbinamenti:** DA APERITIVO, CON CROSTACEI, PESCI AL FORNO, RISOTTI.

SERVIRE A 8-10°C IN CALICI A GAMBO LUNGO DI MEDIA AMPIEZZA.



Nel dialetto Trevignano la parola "sisso" significa "giocattolo" e ben si sposa a questo vino pensato per la bella stagione. Una gradazione contenuta, l'assemblaggio di Pinot Bianco, profumato ed elegante, con il Sauvignon Blanc, aromatico e ricco di sapori, dosati in sapiente percentuale per creare un "giocattolo" da bere in l'estate con stuzzicherie fresche e piatti leggeri.

Gradazione alcolica:	12,00% vol.
Acidità totale:	5,7 g/l
Zuccheri riduttori:	0,3 g/l
Estratto secco:	--
Solfiti:	79 mg/l