



Psyche'2018 lunga macerazione Vino biologico

Psychè la garganega a lunga macerazione, rimane sulle bucce per 7 mesi ottenendo un vino di grande finezza e assoluta originalità, da provare.

Note degustative

L'occhio è giallo carico virante all'oro antico.

Al naso agrumi canditi, albicocca disidratata, salvia e incenso.

Al palato una nota quasi da Sherry secco si accompagna a pasticceria, frutta gialla, confetto bianco, chiude morbido e sapido.



Nome commerciale: Psyche', IGT Trvenezie,
Garganega

Vini biologico

Vitigni: Garganega 100%

Terreno: calcareo-argilloso

Produzione annua: 1120 bottiglie da 0,75 lt

Fermentazione e macerazione e affinamento: sulle
bucce in anfora per 7 mesi senza travasi; viene
travasato in assenza di solfiti solo a fine inverno.