

## VISIBILIO 2023

### DOC delle Venezie

---

**Cantina:** Venit

**Nome:** Visibilio

**Filosofia:** Vino biologico

**Uve:** Pinot Grigio

**Tipologia:** Bianco fermo

**Gradazione alcolica:** 13%

**Terreno:** Medio impasto tendenza argillosa

**Acidità:** 5,70 gr/l

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Acciaio Inox

**Affinamento:** 7 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 14-16°C

---

**Descrizione etichetta:** L'erba alta rispecchia la nostra filosofia in campo, cioè quella di ridurre al minimo ogni azione di intervento per permettere alla natura di autoregolarsi.

---

**Note del sommelier:** Vino giallo paglierino dalle note floreali di acacia, frutta a pasta bianca, frutti tropicali e di erbe mediterranee.

Buona morbidezza e piacevole freschezza alternata da sapidità territoriale. Finale fruttato e agrumato. Da abbinare agli antipasti tipici della cicchetteria Veneta, come il crostino di baccalà mantecato e ai primi di pesce.

