



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

DALIS BIANCO
VINO BIANCO D'ITALIA
FLOWER POWER

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12 %

Residuo zuccherino
5,5 g/l

Acidità
6,5 g/l

Estratto
19 g/l

Servizio
4°

Invecchiamento
2 - 4 anni



Vitigno Sauvignon Blanc, Chardonnay, Nosiola e altre varietà.

Vigneti Forma di allevamento sia pergola sia guyot. Le diverse zone di esposizione, origine geologica e l'originale microclima di ogni singolo vigneto, favoriscono lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 90 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Pressatura pneumatica soffice di grappoli interi. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio. Breve affinamento con batonnage post fermentativo a contatto con i lieviti.

Caratteristiche Vino fresco e aromatico. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante e persistente, con note di sambuco, ribes bianco, mela verde e fiori di acacia.

Al gusto piacevolmente fresco, delicatamente acido, sapido e lungo, di media struttura, con un intenso e personale retrogusto.

Abbinamenti Una cuvée intrigante, da bere qui ed ora, per pura gioia.

Origine del nome DALIS è l'unione dei nomi Daniele e Lisa Maria, 5° generazione Endrizzi, che ha ideato questo vino per donare momenti di gioia.



*Le informazioni possono variare in base all'annata