

Vitigno Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola.

Vigneti San Michele, Faedo, Pressano, e Val di Cembra. Forma di allevamento a pergola. La diversa giacitura, 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 in ambiente riducente. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Breve affinamento con batonnage post fermentativo a contatto con i lieviti.

Caratteristiche Vino dotato di freschezza ed eleganza, nato da terreni ricchi di microelementi minerali. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante e persistente, con note di sambuco, ribes bianco, mela verde, fiori di acacia, buccia di cedro, miele. Al gusto piacevolmente fresco, delicatamente acido, sapido e lungo, di media struttura, con un intenso e personale retrogusto.

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

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



DATI ANALITICI MEDI*

Alcool **12.5 %**

Residuo zuccherino **5,5 g/l**

Acidità 6 g/l

Servizio

Invecchiamento 2 - 4 anni





*Le informazioni possono variare in base all'annata