



**ENDRIZZI**  
CULTURA DEL VINO 1885

DALIS BIANCO  
VINO BIANCO D'ITALIA

**DATI ANALITICI MEDI\***

Alcool  
**11,5 %**

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

Acidità  
**6,5 g/l**

Estratto  
**19 g/l**

Servizio  
**4°**

Potenziale di  
invecchiamento  
**Vino che vive della sua  
freschezza**



**Vitigno** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Nosiola e altre varietà a bacca bianca.

**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** 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