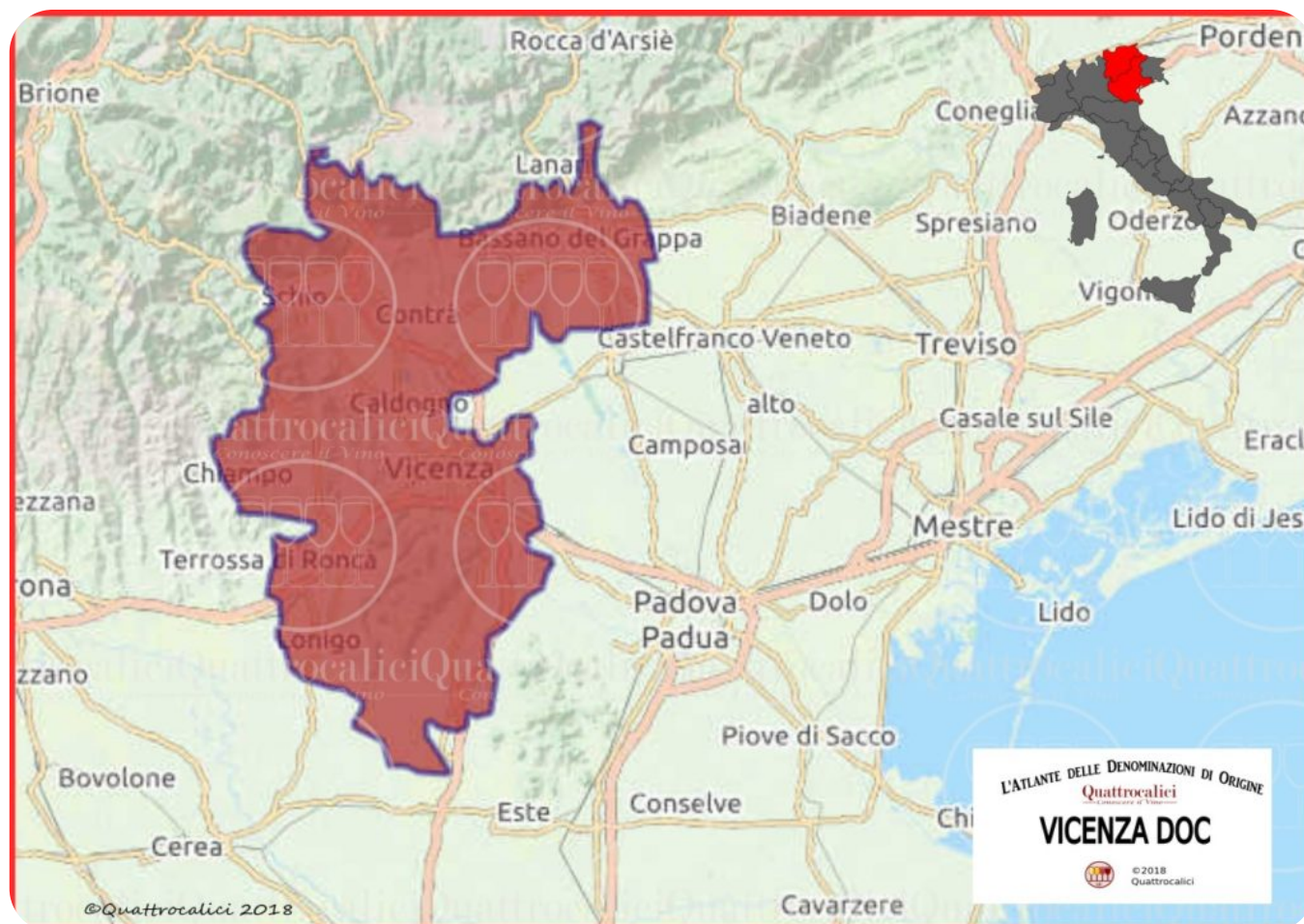




Vicenza Bianco DOC

TIPOLOGIE VINI DELLE DENOMINAZIONI ITALIANE



Il Vino Vicenza Bianco DOC

Il vino **Vicenza Bianco DOC** è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione **Vicenza DOC**, una **DOC** della regione. I disciplinari delle denominazioni **DOC** prevedono al loro interno specifiche **tipologie di vino**, che si caratterizzano per la loro **composizione ampelografica**, ossia per i **vitigni** ammessi per la loro produzione, per le **procedure di vinificazione** e per le specifiche **caratteristiche organolettiche** del vino. I vitigni che rientrano nella composizione del vino **Vicenza Bianco DOC** sono Garganega min.50%. Le caratteristiche organolettiche del **Vicenza Bianco DOC** prevedono un colore **Giallo paglierino**. Il profilo olfattivo del vino **Vicenza Bianco DOC** è **intenso, delicato** e al palato risulta **secco, Vicenza Bianco DOC, fresco**.

Vicenza Bianco DOC: I dettagli del vino

Denominazione

Vicenza DOC

Zona di produzione

Vari comuni in provincia di Vicenza

Vitigni	Garganega
Tipo denominazione	DOC
Colore vino	bianco
Tipo vino	Vino fermo
Dolcezza vino	secco
Regione vino	Veneto

Vicenza Bianco DOC: Caratteristiche del vino

Le caratteristiche del vino **Vicenza Bianco DOC** si esprimono anche attraverso i principali parametri i cui valori minimi sono richiesti da disciplinare, per questa come per tutte le altre tipologie dei vini della Vicenza DOC.

Acidità min.	5,0 g/l
Alcool	10,50%
Composizione vino	Garganega min.50%
Estratto secco min.	15,0 g/l
Affinamento minimo	non richiesto

Vicenza Bianco DOC: La degustazione del vino

Il disciplinare della Vicenza DOC prevede per la tipologia **Vicenza Bianco DOC** delle specifiche **caratteristiche organolettiche**, riportate qui di seguito.



Aspetto

Giallo paglierino.



Olfatto

intenso, delicato



Gusto

**secco, Vicenza
Bianco DOC, fresco**



Abbinamenti

**Antipasti di pesce,
Pesce al forno o
alla griglia**