



## FROM BLACK TO WHITE

TIPO | BIANCO SECCO

**In una definizione: il vino che non c'era.**

L'etichetta dal design minimale gioca sul contrasto nero/bianco alludendo alla mutazione genetica naturale subita dalla vite Rondinella da bacca rossa in bacca bianca.

**From Black to White**

IGP Veneto Bianco  
Indicazione Geografica Protetta

**Paese/Regione:**

Negrar, Illasi, Tregnago (Verona).

**Tipologia di terreno:**

calcareo, argilloso

**Uve:**

Rondinella Bianca 60%,  
Gold Traminer 15%,  
Kerner 15%,  
Incrocio Manzoni 10%.

**Dati analitici:**

alcol 13%  
zuccheri residui 4 g/l  
acidità totale 5,2 g/l  
estratto secco 20 g/l  
pH 3,45

**Operazioni di vigneto:**

concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3° decade di settembre

**Vinificazione e invecchiamento:**

pigiatura con diraspatura, criomacerazione con le bucce per qualche ora, decantazione naturale a 7/8°C, fermentazione controllata in vasca di cemento per 20 gg. ca. Affinamento sui lieviti per minimo 6 mesi con batonnage settimanale

**Abbinamento ideale:**

eccellente come aperitivo, si esprime pienamente anche con crostacei, pesce, risotto agli asparagi, erbe e minestre

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Bicchieri consigliati:** calice a tulipano o ballon

**Analisi visiva:**

di colore brillante, con note verdoline e giallo tenue. Ottima viscosità glicerica

**Analisi olfattiva:**

note fini di fiori bianchi, frutta e erbe perenni: acacia, primula, mela Golden, pompelmo rosa, menta, vaniglia, sambuco. Delicato, elegante e giustamente aromatico

**Analisi gustativa:**

avvolgente, ricco, complesso, sapido, minerale, molto persistente

**Formati disponibili:**

750ml - 1.500 ml

**Packaging:**

cartoni da 6 e 12 bottiglie

