

## 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 in bins da 300  
kg.

**Vinificazione e invecchiamento:**

pigiatura con diraspatura, criomacerazione  
con le bucce per 24 ore, 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.

**Abbinamento ideale:**

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

**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.  
Si presta molto bene all'invecchiamento.

**Formati disponibili:**

750ml -1.500 ml

**Packaging:**

cartoni da 6 e 12 bottiglie

