

"FROM BLACK TO WHITE"

Bianco Veneto - I.G.P.



BIANCO SECCO

“FROM BLACK TO WHITE”

Bianco Veneto - I.G.P.



IL VINO CHE NON C'ERA...

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

Paese/Regione:

Negrar, Illasi, Tregnago (Verona)

Tipologia di terreno:

Alluvionale, 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 6,2 g/l
Estratto secco 22 g/l
pH 3,30

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 in vasche di cemento per minimo 6 mesi con bâtonnage.

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

Bicchiere consigliato: 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:

0,75 Lt / 1,5 Lt

Packaging:

Cartoni da 1-2-3, 6 e 12 bottiglie

