

# APPASSILENTO

## Bianco Veneto

### IGT

La sperimentazione è sempre stata una prerogativa della nostra azienda. Dopo lunghe ricerche abbiamo trovato il blend che volevamo, dalla spiccata personalità e dalla superba eleganza, frutto dell'unione di alcuni fortunati vitigni a bacca bianca, ognuno con le proprie particolari caratteristiche. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione sono molto lunghe e complesse. Per questo, abbiamo dunque scelto il termine "Appassilento", a indicare il lungo processo di lavorazione condotto "a passo lento". Il risultato è un insieme di sentori unici di profumi, colore, morbidezza e piacevolezza in bocca. Così lo volevamo e così emoziona.

<b>Vitigni</b>	Garganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni
<b>Suoli</b>	Da vulcanico ad alluvionale, morenico, argilloso e calcareo, a seconda della varietà e della posizione del vigneto
<b>Forma d'allavevamento e densità d'impianto</b>	Espalier e qualche pergola veronese, varie densità d'impianto
<b>Epoca Vendemmia</b>	Raccolta manuale da metà settembre
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve subito dopo la raccolta. Pressatura soffice e decantazione a freddo del mosto per 24 ore, con successivo inoculo dei lieviti per avvio fermentazione a basse temperature per circa 7 giorni. Segue riposo del vino sui lieviti in tini di acciaio inox con "bâtonnage" per acquisire naturalmente rotondità, pienezza ed eleganza
<b>Affinamento</b>	100% in tini di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e fresco, che ricorda il gelsomino e note agrumate, con un bouquet di frutta esotica come mango, ananas e ricordi di banana. Al palato è morbido, avvolgente, armonico
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 13% Zuccheri: 8 g/l Acidità totale: 5,6 g/l Acidità volatile: 0,17 g/l Estratto secco: 20 g/l
<b>Formati</b>	0,75 l
<b>Abbinamenti</b>	Si abbina bene ad antipasti, secondi piatti a base di pesce o carni bianche. Eccellente come aperitivo
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire attorno 10° - 12°
<b>Conservazione</b>	Un vino bianco strutturato capace di evolversi (circa 5 anni) in condizioni ottimali di conservazione