

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.



Vitigni Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Ubicazione e Caratteristiche Provincia di Verona, 100 a 300 metri s.l.m. con diverse esposizioni

Suoli Da vulcanico ad alluvionale, morenico, argilloso e calcareo, a seconda della varietà e della posizione del vigneto

Forma d'allevamento e densità d'impianto Spalliera e qualche pergola veronese, varie densità d'impianto

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da metà settembre

Vinificazione 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

Affinamento 100% in tini di acciaio inox a temperatura controllata

Caratteristiche Organolettiche 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

Dati Analitici Alcol: 13 % vol. Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l - Acidità volatile: 0,17 g/l - Estratto secco: 20 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Si abbina bene ad antipasti, secondi piatti a base di pesce o carni bianche. Eccellente come aperitivo.

Temperatura di Servizio Servire attorno 10° - 12°

Conservazione Un vino bianco strutturato capace di evolversi (circa 5 anni) in condizioni ottimali di conservazione