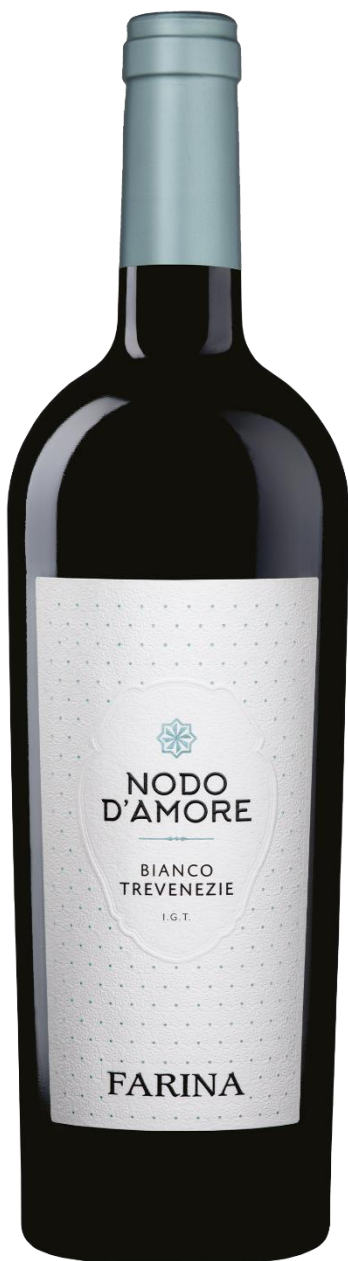


# NODO D'AMORE Bianco Trevenezie

IGT

Un bianco di corpo, intenso, profondo, come la storia di passione racchiusa nello stemma araldico della nostra famiglia. Come tre nodi d'amore abbiamo fatto incontrare tre vitigni: Garganega, Sauvignon Blanc e Chardonnay, espressioni di tre diversi territori della denominazione Trevenezie. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e struttura.



**Vitigni** 55% Garganega, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

**Ubicazione e Caratteristiche** Veneto e Trentino, sud e ovest a 200-400 metri s.l.m.

**Suoli** Vulcanico, calcareo - ghiaioso

**Forma d'allevamento e densità d'impianto** Vari sistemi di allevamento e densità d'impianto

**Periodo Vendemmia** Raccolta manuale primi di settembre per le uve Chardonnay e Sauvignon, fine settembre per la Garganega

**Vinificazione** Diraspatura e pressatura soffice, seguito da criomacerazione a circa 10° per 2-3 giorni. Parte una lenta e lunga fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16° C. Per il 30% del mosto derivato da vitigno Chardonnay la fermentazione si completa in barrique nuove con bâtonnage

**Affinamento** 30% in nuovi barriques di rovere francese per armonizzare il blend, dopo 6 mesi assemblaggio con Garganega e Sauvignon per restante affinamento in serbatoi di acciaio inox

**Caratteristiche Organolettiche** Il vino si presenta giallo paglierino con intriganti riflessi verde-oro. Avvolgente e intenso al naso, con note tropicali di ananas, mango e banana, sentori di foglia di pomodoro che si alternano a sensazioni dolci di cedro candito, vaniglia e biancospino. Al palato è ricco, complesso, sorprendentemente agrumato, con un finale minerale e persistente

**Dati Analitici** Alcol: 13% vol. Zuccheri: 4 g/l

Acidità totale: 6 g/l - Acidità volatile: 0,30 g/l - Estratto secco: 22 g/l

**Formati** 0,75 l

**Abbinamenti** Il contrasto tra morbidezza e sapidità gli conferisce una versatilità che lo rende adatto ad abbinamenti con piatti semplici, come un branzino al sale, e con piatti più complessi, piccanti o agrodolci, tipici della cucina asiatica

**Temperatura di Servizio** Servire attorno 10° - 12°

**Conservazione** Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 15 anni dalla data di vendemmia