Bianco IGT Verona



TIPOLOGIA
Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI
Vitigni a bacca bianca adatti alla coltivazione nella Provincia di Verona

AREA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona IGT, situata nel territorio della Provincia di Verona, che copre l'intera fascia pedemontana, dal lago di Garda a ovest fino alla provincia di Vicenza a est.

TERRENI
Zona caratterizzata da clima mite e non troppo piovoso simile a quello Mediterraneo, buone esposizioni, terreni morenici e a tratti vulcanici, di formazione alluvionale nelle valli, adatti alla coltivazione della vite.

RACCOLTA
A seconda dell'andamento climatico della stagione e dalla varietià di vite, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO
Piacevolmente fresco con note fruttate di mela verde e floreali di gelsomino, un leggero finale di mandorla.

GUSTO
Ben bilanciato, di medio corpo, caraterizzato da un piacevole morbidezza, lascia in bocca una sensazione di vellutato e una delicata freschezza.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale con antipasti, primi piatti con sughi di cortile, carni bianche alla brace, crostacei e pesce in generale, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
10-12°C

[Sofia (75 cl)], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)