

## 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 varietà 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, caratterizzato 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)



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