# 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)