



SenzaFine

SenzaFine Bianco

VERONA IGT BIANCO



Vigneto: di proprietà, sito a Soave.

Età media delle vigne: 30 anni

Esposizione: Sud-Est

Terreni: con substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo

Uve impiegate: Garganega e Chardonnay

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono pressate in maniera soffice senza ossigeno e poste a macerare a freddo (circa 14° gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, ed il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 5,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino bianco fresco da uve Garganega e Chardonnay, dal colore giallo paglierino brillante, con un naso invitante di fiori di sambuco e frutti tropicali. Al palato presenta un'acidità minerale equilibrata ed elegante, dal retrogusto secco che lo rende ideale come aperitivo ed ottimo accompagnamento per piatti di pesce, piatti a base di carne di vitello e pollame, e formaggi delicati.