

El bianco del vajo

Bianco Veronese IGT

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE

Nome:	El bianco del Vajo
Zona d'origine:	Lago di Garda, Verona (Italia)
Vendemmia:	2021
Alcool:	12%
Temperature di servizio:	Servito intorno ai 08-10°C rende al meglio
Uve:	Garganega
Epoca di vendemmia:	prima settimana di ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale
Tipo di terreno:	argilloso misto con ciottoli
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte e sottoposte ad una sovraturazione in plateau in modo da ottenere maggiore concentrazione del frutto. Dopo la pigiatura e la pressatura soffice delle uve, il mosto viene fermentato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, per poi completare la fermentazione in botti di rovere francese di Allier, nelle quali avviene parte della fermentazione malolattica, che incrementa la
Valori nutrizionali:	per 100 ml = 303 KJ/72 kcal
Caratteristiche organolettiche:	Il Bianco Veronese IGT è un vino dal colore giallo paglierino. All'olfatto si presenta intenso e delicato con note fragranti dolci ed accoglienti di pesca bianca, albicocca e sambuco. Al gusto si rivela asciutto, succoso e sapido, con fresche percezioni di agrume, pompelmo rosa ed un finale di menta peperina, leggermente amarognolo.
Abbinamenti:	Ideale con antipasti leggeri e taglieri delicati, pesce di lago, risotti alle erbe, agli asparagi o ai frutti di mare, pasta con verdure o sughi bianchi, carni bianche leggere, formaggi freschi, aperitivi e finger food, cucina estiva e mediterranea, può accompagnare anche sushi, crostacei e piatti speziati leggeri. Ottimo anche come aperitivo.
Solfiti:	Contiene solfiti
Formato:	750 ml
Etichetta ambientale:	Raccolta differenziata. Bottiglia, vetro, GL70; tappo, sughero, FOR 51; capsula, plastica, C/PVC 90. Verifica le disposizioni del tuo comune



Azienda Agricola Colle d'Oro sul Lago

Via Bragati n. 7 – 37060 Sona (Verona) Italia - www.colledorosullago.it – info@colledorosullago.it