



## SenzaFine Bianco

VERONA IGT

**Vigneto:** sito a Soave nello storico cru di Castelcerino

**Età media delle vigne:** 30 anni

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** con substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo

**Uve impiegate:** Garganega, piccolo percentuale di Chardonnay

**Resa per ettaro:** 150 q.li d'uva per ha

**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 media:

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Grado alcolico:     | 12 % Vol. |
| Residuo zuccherino: | 4,1 gr/l  |
| Acidità totale:     | 6 gr/l    |

### Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Vino bianco fresco da uve Garganega, 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.

### Abbinamento:

Ideale come aperitivo ed un accompagnatore perfetto per piatti di pesce, piatti a base di carne di vitello e pollame e formaggi delicati.