



Benini
ALESSANDRO

BALINDA

Il vitigno di Balinda si colloca nel suo ambiente ideale, sulle pendici delle colline della Val di Mezzane. I terreni calcarei alluvionali donano a questo vino una spiccata sapidità e freschezza aromatica indimenticabili.

VITIGNO:

Garganega 100%

DENOMINAZIONE:

Soave DOC

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

pergola veronese

METODO DI DIFESA:

biologico

VENDEMMIA:

metà settembre

RACCOLTA:

manuale

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta a mano in cassette da 20 kg. Successivamente viene pressata sofficemente e il mosto viene chiarificato mediante decantazione. In seguito il mosto inizia una fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10 giorni.

AFFINAMENTO:

A fine fermentazione il vino riposa in acciaio sui lieviti per 5 mesi, lungo i quali pratichiamo settimanalmente il bâtonnage.

NOTE SENSORIALI:

Colore: giallo verdolino con riflessi paglierini

Profumo: al naso verticale con note floreali e di frutta a polpa bianca.

Gusto: acido e sapido. Secco e deciso. Si distingue per la sua freschezza e persistenza.

ABBINAMENTI:

vino a tutto pasto indicato per primi piatti della tradizione italiana (pasta al pomodoro, pizza...), piatti a base di pesce, ideale come vino da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

San Pietro di Lavagno - Verona - mob. +39 347 9208584



www.alebenini.it