



VESPRO ALBINO

Vino risultato dalla macerazione di uva garganega, affascinante ed unico nel suo genere, si distingue per fragranza e sapidità, caratteristiche delle colline calcaree dove cresce l'uva.

VITIGNO:

Garganega 100%

DENOMINAZIONE:

IGT VERONA — Indicazione Geografica Tipica BIANCO

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

guyot

METODO DI DIFESA: biologico

VENDEMMIA: inizio ottobre

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta in cassette da 20 kg, viene diraspata e vinificata "in rosso". Il mosto fermenta sulle bucce per una settimana estraendo così tutti i polifenoli ed aromi caratteristici di questo vitigno autoctono.

AFFINAMENTO:

Il vino resta a contatto con le bucce fino a metà dicembre; poi viene messo in acciaio (50%) e in legno (50%) dove viene periodicamente tenuto in bâtonnage. Successivamente si assembla un blend dei due vini, con un'aggiunta di Soave, per dare maggior freschezza al vino.

NOTE SENSORIALI:

Colore: giallo paglierino con delicati riflessi dorati.
Profumo: di fieno tagliato, spezie, cera d'api e smalti.
Gusto: di corpo, sapido e acido. Presenta un tannino elegante risultato dalla macerazione dei 3 mesi passati sulle bucce.

ABBINAMENTI:

indicato per piatti a base di pesce, carni bianche, risotto con sughi a base di carne e verdure. Ideale come vino da meditazione in abbinamento con formaggi della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° C

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



www.alebenini.it