



VILLA CORDEVIGO BIANCO
Bianco Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Classificazione: Bianco Veronese I.G.T.

Tipo di vino: bianco secco

Prima annata di produzione: 2006

Zona di produzione: vigneti nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese, sulle colline moreniche dell'entroterra del lago di Garda, a ridosso della storica Villa Cordevigo (XVIII secolo)

Tipo di terreno: argilloso misto con ciottoli, tipico delle colline moreniche depositate dai ghiacciai che formarono l'area del lago di Garda

Uve: Garganega 75%, Sauvignon Blanc 25%

Sistema di allevamento: pergola veronese tradizionale

Resa per ettaro: 90 q

Epoca di vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: le uve di Garganega e di Sauvignon Blanc vengono raccolte separatamente e quindi sottoposte ad una sovrasmaturazione in plateau per 3 settimane, in modo da ottenere una più alta 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 da 30 ettolitri, nelle quali avviene anche la fermentazione malolattica, che incrementa la morbidezza del vino

Affinamento: 8 mesi in botte di legno ed ulteriore affinamento di 90 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte: 15.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo con brillanti riflessi dorati

Profumi: fruttato intenso, con freschi ricordi di mela golden, di susina bianca, ananas e di agrumi, cui si sommano eleganti accenni vegetali di salvia, di fiori di campo e di clorofilla

Gusto: al gusto è pieno, ricco, sapido, dotato di una suadente morbidezza fruttata e di eleganti memorie floreali, cui si sommano, nel finale, accattivanti venature minerali

Abbinamenti: vino bianco dotato di considerevole carattere, si abbina alla cucina di pesce di mare e d'acqua dolce, sostenendo anche piatti particolarmente complessi. Eccellente con ricette a base di verdure (pasta, torte salate), si sposa perfettamente con gli asparagi. Si può servire anche con carni bianche alla griglia e con formaggi di medio invecchiamento

Note: è capace di evolvere aromaticamente nel tempo ed è quindi adatto all'invecchiamento

Alcol: 13,5%