



FROM BLACK TO WHITE

TIPO | BIANCO SECCO

In una definizione: il vino che non c'era.

L'etichetta dal design minimale gioca sul contrasto nero/bianco alludendo alla mutazione genetica naturale subita dalla vite Rondinella da bacca rossa in bacca bianca.

From Black to White

IGP Veneto Bianco
Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione:

Negrar, Illasi, Tregnago (Verona).

Tipologia di terreno:

calcareo, argilloso

Uve:

Rondinella Bianca 60%,
Gold Traminer 15%,
Kerner 15%,
Incrocio Manzoni 10%.

Dati analitici:

alcol 13%
zuccheri residui 4 g/l
acidità totale 5,2 g/l
estratto secco 20 g/l
pH 3,45

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3° decade di settembre

Vinificazione e invecchiamento:

pigiatura con diraspatura, criomacerazione con le bucce per qualche ora, decantazione naturale a 7/8°C, fermentazione controllata in vasca di cemento per 20 gg. ca. Affinamento sui lieviti per minimo 6 mesi con batonnage settimanale

Abbinamento ideale:

eccellente come aperitivo, si esprime pienamente anche con crostacei, pesce, risotto agli asparagi, erbe e minestre

Temperatura di servizio: 10/12°C

Bicchieri consigliati: calice a tulipano o ballon

Analisi visiva:

di colore brillante, con note verdoline e giallo tenue. Ottima viscosità glicerica

Analisi olfattiva:

note fini di fiori bianchi, frutta e erbe perenni: acacia, primula, mela Golden, pompelmo rosa, menta, vaniglia, sambuco. Delicato, elegante e giustamente aromatico

Analisi gustativa:

avvolgente, ricco, complesso, sapido, minerale, molto persistente

Formati disponibili:

750ml - 1.500 ml

Packaging:

cartoni da 6 e 12 bottiglie

