



Blanchett IGT Verona Bianco

Zona di produzione: Lago di Garda – Lazise
vigneto "Vignalin" e "Palù"

Suolo: terreno sabbioso con poco scheletro

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi di vite per ettaro: 4500

Varietà di vite: Trebbiano 70%, Cortese 30%

Epoca di raccolta: inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale in grandi casse adatte ad una movimentazione delicata dell'uva

Vinificazione: pressatura dell'uva intera in giornata ed ottenimento del relativo succo. Riempimento dei termotank in acciaio inox con il mosto illimpidito e successiva fermentazione alcolica indotta con lieviti aziendali selezionati e termicamente controllata fra 12°C e 14°C per due settimane. Seguono i travasi di pulizia fisica ed organolettica ed una sosta preimbottigliamento sulle fecce di lievito con bâtonnage fino a dicembre.

Note degustative e gastronomiche: colore giallo paglierino ricco di riflessi cromatici. Fiori bianchi e pesca bianca molto matura si impadroniscono del naso. Struttura, densità e freschezza, sono presenti e ben equilibrati al palato quasi da sembrare un vino rosso. Al termine della bevuta rimane una piacevole e persistente sensazione minerale. Da accompagnare con antipasti e primi piatti, con il pesce al forno o alla griglia. È anche un ottimo dissetante estivo. Gradazione alcolica : 13 % Vol. Si consiglia il consumo entro 36 mesi dalla vendemmia ad una temperatura di 12 °C, in bicchieri con coppa media e bevante chiuso. Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.

