ACQUISTATO IL .....

"Fiori Bianchi" Bianco Veronese IGT 2021



Un piccolo bouquet profumato

Fiori bianchi. E' questo il descrittore che ogni buon sommelier alle prime armi impara presto a usare per descrivere i vini freschi e profumati che gli vengono sottoposti. "Nomen omen" verrebbe da dire, dato che in questo Bianco Veronese IGT, 80% Garganega e 20% Trebbiano veronese, i fiori bianchi si riconoscono per davvero. Vendemmia manuale, in vigneti allevati per metà con il classico sistema della Pergola veronese, questo vino nasce da una pigiatura super soft delle uve e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Nel bicchiere si caratterizza per un bel colore giallo che ricorda le spighe di grano, con riflessi verde-oro a sottolinearne la freschezza. Al naso, i fiori bianchi prendono la forma del biancospino, del sambuco, del ciliegio, dell'iris e della magnolia. In bocca, invece, è soprattutto fine e persistente, con un gradevole finale di mandorla e pesca bianca.

Immaginate una terra incantata. Dove vigne storiche ricamano i dolci pendii delle colline. E caratteristici muretti a secco le separano da piante di ulivi, mandorli e ciliegi. No, non è un sogno. E' la Valpolicella. E in particolare l'area classica della denominazione. Quella più storica e vocata per la produzione di grandi vini territoriali. E' proprio qui, nel centro di questa regione vinicola, che si trova l'azienda Rubinelli Vajol. Sede a S. Pietro in Cariano, in un'antica casa rurale. Qui il vino riposa (per il tempo necessario) in grandi botti di rovere al riparo della fresca e buia cantina scavata nel tufo. In campagna, invece, le uve tipiche veronesi vengono coltivate con tecniche all'insegna della sostenibilità, utilizzando forme di allevamento tradizionali come la pergola veronese, o il Guyot negli impianti più recenti.

La Vigna

Terreno	Calcareo, tufaceo e argilloso
Esposizione Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Veneto
Uve	80% Garganega 20% Trebbiano veronese
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Non può mancare con un piatto forte come bigoli alle alici del Cantabrico, aglio, prezzemolo e pangrattato tostato. Eccellente con linguine all'astice, antipasti di pesce tiepidi, aragosta alla catalana. Superlativo con rombo e calamari alla griglia.
Vinificazione	Pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 18°-20° C.
Sensazioni	Giallo spighe di grano con riflessi verde-oro. Fragrante di fiori bianchi freschi: biancospino, sambuco, ciliegio, iris e magnolia. Fine e persistente con finale di mandorla e pesca bianca.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821