

ANILIMA

Bianco Veronese Indicazione Geografica Tipica

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Frutta esotica e sentori di erbe mentolate. Naso fiorito, originale, delicato. Profumi complessi tra varietali e fermentativi.

Gusto: Al palato è fresco e pieno con un'ottima presenza di acidità, è supportato dalla mineralità del corpo.



UVE e VENDEMMIA

Garganega 100%

Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

A medio impasto, argilla, limo, pianeggiante.

Pergola corta veronese.

80 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande attenzione è posta nella fase di trasformazione per l'estrazione del mosto fiore non pressato, che dà carattere al vino. La fermentazione inizia in vasche di acciaio inox e termina in botti di rovere da 500l, dove poi rimane per altri 6 mesi circa sui propri lieviti.



ALCOL

13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Ideale con piatti di pesce, soprattutto se crudo, o crostacei, come, ad esempio, le ostriche. Ottimo anche come aperitivo.

