

Bianco Fumo

Sauvignon IGT Veneto



Zona: Monte Calvarina, Verona
Uva: Sauvignon 100%
Suolo: Vulcanico
Altitudine: 580 metri slm
Esposizione: sud
Superficie vitata: 2 H.a
Età vigne: 25 anni
Resa per ettaro: 90 q.li
Acidità: 6,2
pH: 3,25
Zuccheri: 1 g/l
Solfiti: 70 mg/l
Alcol: 13,5% vol.
Produzione: 8000 bt

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale durante la terza settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Si procede con la fermentazione in acciaio e, al suo termine, le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 12 mesi. Dopo essere stato imbottigliato il vino affina in bottiglia per almeno 4/6 mesi.

DESCRIZIONE

- Giallo paglierino, vivo e decisamente brillante, con netti riflessi verdolini. Decisamente consistente.
- Impatto olfattivo intenso ed elegante. Note di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, timo, poi asparago bianco e mentuccia. Sentori agrumati di lime, cedro fresco e pompelmo, frutta esotica polposa come mango e papaia. A seguire sensazioni minerali, gesso e note idrocarbure in evoluzione. Sul finale accenni floreali di gelsomino.
- Sapore diretto, verticale e persistente. La beva è garantita da un'ottima sapidità e freschezza che dona pulizia al palato. Chiusura elegante ed equilibrata.

Temperatura di Servizio: 8/10 C°

Longevità: 7/10 anni

ABBINAMENTO

Vino di grande piacevolezza e freschezza, intenso, minerale e di carattere. Perfetto abbinamento a tutto pasto, con primi e secondi piatti di pesce e verdure:

- Risotto agli asparagi;
- Risotto al Tartufo dei Monti Lessini;
- Vellutata di porri;
- Frittata alle erbe di campo;
- Trancio di Branzino con erbe aromatiche.



Il consiglio dello Chef

Sfogliatina al burro, puntine di asparago verde, sour cream e carpaccio di salmone affumicato