



BIANCO FUMO

SAUVIGNON BLANC IGT VENETO

Dal vitigno a bacca bianca Sauvignon Blanc, il Bianco Fumo è un vino bianco di forte carattere, morbido ed equilibrato. Il nome richiama il fumo bianco del vulcano spento "Calvarina", situato a 600 mt s.l.m. dove sono coltivati i nostri vigneti, e rimanda ai profumi che questa tipologia di uva, una volta vinificata, è in grado di esprimere. Note fresche e saline e poi ancora vegetali e di frutta matura, arricchite da fondo speziato e ricordi balsamici e iodati, lo rendono un'ottima sintesi di territorialità.

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, al suo termine le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 12 mesi.

DESCRIZIONE

- Colore vivo e lucente, giallo paglierino 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 idrocarburiche in evoluzione. Sul finale accenni floreali di gelsomino.
- Sapore diretto, verticale fresco e persistente. La beva è garantita da un'ottima sapidità che dona pulizia al palato. Chiusura elegante ed equilibrata.

Temperatura di Servizio: 8/10 C°

Longevità: 7/10 anni

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Trancio di Branzino con sour-cream
Risotto agli Asparagi Bianchi di Bassano del Grappa
Risotto al Tartufo dei Monti Lessini
Vellutata di porri
Frittata alle erbe di campo

STATISTICHE DEL VIGNETO

Zona: Monte Calvarina, Verona

Uva: Sauvignon Blanc 100%

Suolo: vulcanico

Altitudine: 580 metri slm

Esposizione: sud

Superficie coltivata a vigneto: 2 H.a

Età vigne: 20 anni

STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

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