

LE ECCELLENZE



 *Denominazione*

Bianco Veronese Igt

 *Uve*

È un blend di pregiati vitigni a bacca aromatica coltivati sulle colline veronesi (Incrocio Manzoni, Müller Thurgau, Garganega e Moscato)

 *Vinificazione e affinamento*

Sovramaturazione in pianta 10-15 giorni, a cui seguono dieci giorni di appassimento sui graticci. Poi vinificazione e affinamento in acciaio

 *Colore*

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

 *Profumo*

Al naso frutta gialla matura, soprattutto ananas e albicocca con una nota accattivante di tiglio

 *Sapore*

In bocca si presenta corposo ed equilibrato con una leggera nota balsamica di tiglio e salvia. Una straordinaria combinazione di profondità gusto- aromatica e pienezza di sorso

% Alcool 12,5%

 *Temperatura di Servizio* 8-10°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI




BIBENDA (A.I.S.)
2017



91 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2017



92 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2017
LUCA MARONI




GUIDA AIS
VINETIA2017