



DOPPIO SASSO BIANCO VERONA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti nell'area nord della provincia di Verona. Altitudine media 250 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Garganega, Trebbiano

Dati di Vigneto:

Sistema di allevamento misto Guyot e pergola.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

La vendemmia è manuale ed avviene nelle prime settimane di ottobre.

Periodo di appassimento:

Alla vendemmia tardiva consegue un naturale e leggero appassimento delle uve.

Vinificazione e affinamento:

All'arrivo in cantina le uve sono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto e macerazione per 10/12 ore.

Si procede con l'illimpidimento e successivamente con la fermentazione, che prosegue per circa 20 giorni ad una temperatura di 13°-14° C.

Il vino rimane sui propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Annata: 2018

Note organolettiche: Giallo paglierino tenue. Lascia percepire profondi sentori fruttati e freschi, che ricordano in particolare la pesca, l'albicocca e gli agrumi. L'assaggio si rivela rotondo e morbido, ben equilibrato e di ottima persistenza.

Abbinamenti consigliati: Si sposa perfettamente con formaggi freschi, piatti vegetariani, secondi di carne bianca oppure secondi di pesce.

Temperatura di Servizio:
10°-12°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13% vol.
Acidità totale: 5,70 gr/l
Estratto secco: 22,10 gr/l
Residuo zuccherino: 10,00 gr/l



750 ml

