

I COVOLI BIANCO

Prodotto

**VENETO IGT
BIANCO**

Vino ottenuto dalla fusione di più vitigni, cogliendo il meglio di ogni singola varietà. Non tutte le vendemmie sono uguali. Ogni vendemmia, ogni varietà, una sfumatura diversa.

Le uve

Ciò che meglio si presta a caratterizzare un vino di questa tipologia. Chardonnay, Garganega, Sauvignon, Pinot Bianco sono le singole varietà che si alternano negli anni per l'ottenimento del blend.

Il Vigneto

Le uve provengono dalle migliori esposizioni.

La Vinificazione

Vendemmia, pressatura soffice, in altre parole una vinificazione classica, ma delicata. Si presta molta attenzione a tutte le fasi per esaltare le proprietà di ogni singola varietà

L'affinamento e maturazione

Fino a inizio estate il vino riposa sui lieviti di fermentazione. Questo per amplificare gli aromi primari con quelli terziari. Segue poi, l'imbottigliamento.

Il Vino

Caldo, morbido

Abbinamenti

Verdure e pesce, minestre e zuppe e per chi vuole osare anche carni bianche..

