



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.)
2020



94 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2020
LUCA MARONI




88 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2020



GOLD
MUNDUS
VINI
2019




BIBENDA (A.I.S.)
2019




GUIDA AIS
VINETA 2019



92 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2019
LUCA MARONI



89 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2019