

Incontro Insolito

Vino Bianco

TIPOLOGIA

Vino Bianco

UVE

55% Malvasia bianca lunga e 45% Vespaioia

ALLEVAMENTO

Malvasia Bianca: cordone speronato

Vespaioia: doppio capovolto (cappuccina)

TERRENI

Malvasia Bianca: calcareo, composto da argilla e galestro (altitudine 300-400 metri)

Vespaioia: terreni vulcanici con altitudine tra i 150 -200 metri

VINIFICAZIONE

Malvasia Bianca: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Vespaioia: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE

Colore vivo e brillante di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO

Un vino complesso, in cui spiccano le note di frutta tropicale croccante come l'ananas e l'avocado e quelle agrumate di pompelmo e bergamotto. Sentori di fiori bianchi, di acacia e biancospino. Colpisce l'avvolgente mineralità che ricorda la pietra focaia.

SAPORE

Al primo assaggio risulta un vino caldo, fresco e sapido, con una buona persistenza. Sul finale un ritorno ammandorlato.

GRADO ALCOLICO

13 %

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con antipasti di pesce, bacalà alla vicentina, formaggi freschi e primi piatti con verdure.

Si consiglia di servirlo a 10 -12 C°