

# Incontro Insolito

## Vino Bianco

### **TIPOLOGIA**

Vino Bianco

### **UVE**

60% Vespaioia e 40% Traminer

### **ALLEVAMENTO**

Traminer: Sylvos

Vespaioia: doppio capovolto (cappuccina)

### **TERRENI**

Traminer: terreni tufacei: rocce sedimentarie di origine vulcanica con altitudine tra i 100-200 metri

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

### **VINIFICAZIONE**

Traminer: 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, fior d'arancio 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**

12,5%

### **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°