

I.G.T. VENETO

Blanc De Fè

Zona di provenienza: Monte Zoppegga e Monte Tondo

Terreni: Di origine vulcanica

Forma di allevamento adottata: Pergola veronese vecchia

Uvaggio: 1/3 Garganega, 1/3 Trebbiano di Soave, 1/3 Chardonnay;

Resa ad ettaro: 90 q.li

Epoca di raccolta: Variata a seconda del vitigno:

Chardonnay - inizio di settembre;

Trebbiano - ultima decade di settembre;

Garganega - terza settimana di ottobre;

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione separata delle uve, nei tre diversi vitigni, avviene in protezione aromatica per lo Chardonnay e per il Trebbiano. Per lo Chardonnay si effettua un breve macerazione pellicolare, per favorire la cessione delle componenti aromatiche da parte delle bucce. Il Trebbiano di Soave viene egualmente lavorato in completa protezione aromatica, ciò preserva l'altrettanto delicato e variegato spettro aromatico. Vinificazione tradizionale per la garganega che in questa veste funge da collante tra le varietà con le caratteristiche note dolci e morbide, permette di armonizzare le sensazioni olfattive e gustative in un unico corpo.

DEGUSTAZIONE

Il vino evidenzia un colore giallo paglierino con riflessi verdi, riconducibile alle varietà trebbiano e Chardonnay. Naso delicato e nel contempo progressivo, si avvertono in successione contributi varietali, fiori di sambuco, note di foglia balsamica, salvia, e sensazione agrumata finale. Alla degustazione sorprende per pienezza e lunghezza anche dopo la deglutizione, finale morbido. In bocca si avverte la vivacità del trebbiano ben avvolta dalla morbidezza della garganega tardiva, l'impressione gustativa è persistente e ben equilibrata nelle componenti acide ed estrattive.

Valori analitici: Estratto 20 g/l | **Alcool:** 13% vol

Acidità: 5,0 g/l | **Temp. di Servizio:** 8-9° C

