



Biancheté

BIANCO VERONA

CORVINA

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	100% Corvina vinificata in bianco	100% Corvina, white vinification
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	circa 100 q/ha di uva	about 10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime settimane di settembre, selezionando le uve meno mature. Dopo la raccolta, vengono subito pigiate e pressate per dividere il mosto dalle bucce e quindi dalle sostanze coloranti. La fermentazione è molto lenta, a bassa temperatura e dura circa 10-15 giorni.	We harvest the grapes by hand at the beginning of September, selecting the less-mature grapes. After the harvest, we immediately crush and press the grapes to divide the liquid from the coloured substances of the grapes skins. The fermentation is very slow, at low temperature and it continues for about 10-15 days.
Affinamento: Ageing:	In acciaio fino all'imbottigliamento ed in bottiglia prima della commercializzazione	In steel tanks until bottling and in bottle before entering the market
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore giallo paglierino. Al naso è minerale, vinoso e fruttato, con note citrine e di frutta a pasta bianca. Al palato è secco, ma le sue caratteristiche principali sono la sapidità, la mineralità e la freschezza.	Straw-yellow colour. Mineral, winy and fruity flavours, in particular citrus and white fruit notes. Dry with zesty, mineral and fresh flavours and characteristics.
Abbinamento: Serving suggestions:	Vino da aperitivo o primi e secondi piatti a base di pesce. Si sposa molto bene con pesce crudo, salmone fresco e marinato, trota, anguilla e crostacei. Adatto anche in abbinamento con salumi ricchi di grasso come pancetta, salame e lardo. Servire a 10°-12°C.	As aperitif or with fish, such as salmon, trout, eel and shellfish. Especially suitable with cooked and raw fish or with fat cold cuts such as bacon, salami or lard. The recommended drinking temperature is between 10°-12°C (50°-54°F).

Note:
