

MARANI

BIANCO VERONA IGT



UVE

55% Garganega
20% Chardonnay
15% Incrocio Manzoni
10% Sauvignon

PROVENIENZA

I vigneti, situati ad est di Verona, godono di un'esposizione a sud/sud-ovest con terreno prevalentemente calcareo-vulcanico. Si privilegiano viti vecchie allevate a Pergola, specialmente per la Garganega.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate a mano, in base all'annata una parte delle uve può essere fatta surmaturare in fruttai (ampi locali aerati) per favorire la concentrazione degli aromi e della struttura degli acini. Una volta raccolte anche le uve fresche, dopo la pigia-diraspatura segue una breve macerazione delle vinacce a freddo e poi, a fine fermentazione, il 50% del vino viene affinato per alcuni mesi in vasca sulle proprie fecce fini e l'altro 50% in grandi botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato intenso, al naso le fragranze sono di frutta a polpa gialla ed esotica con un'inconfondibile nota di miele. In bocca il vino è equilibrato, elegante ed armonioso, in perfetto equilibrio con il bouquet.

ABBINAMENTI

Si accompagna ai primi piatti cremosi come il risotto, ricette di carne bianca, pesce e crostacei grigliati nonché formaggi di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO

13% vol



SARTORI
DI VERONA