

FIRA

BIANCO VERONESE IGT

UVE

Garganega, vitigno bianco autoctono veronese, Chardonnay e Sauvignon.

PROVENIENZA

I vigneti sono posizionati nella zona collinare tra Soave e Monteforte a 170 mt s.l.m. Il suolo è prevalentemente a composizione calcarea. Forma allevamento guyot.

VINIFICAZIONE

Le uve, lasciate maturare leggermente più a lungo in pianta, vengono attentamente selezionate in vigneto e poste a riposare in ampi fruttai per circa 10 giorni. Tale passaggio dona maggior incisività a profumi e sapori. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da garantire le caratteristiche dell'uva di origine. Successivamente il vino matura in botte grande per due mesi; tale passaggio mitiga la grande freschezza e dona al sorso cremosità. Infine, dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglie per due mesi.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo dorato intenso. Al naso presenta fragranze dolci ed accoglienti di pesca bianca, albicocca e sambuco. Al palato Fira Bianco si rivela succoso e sapido, con freschi accenni agrumati di pompelmo rosa ed un intrigante finale di mentuccia.

ABBINAMENTI

È un vino versatile che cambia volto con la temperatura: se servito fresco, con i suoi sentori floreali è un delizioso aperitivo, da accompagnare ad un pinzimonio o a delle quiche di verdura. Con qualche grado in più Fira Bianco lascia emergere tutta la sua sapida complessità e sa accompagnare con eleganza un risotto di pesce o degli scampi alla griglia.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

