



MARANI

BIANCO VERONESE IGT

UVE

100% Garganega

PROVENIENZA

Il vigneto, situato nelle colline del comune di Colognola ai Colli, è esposto a sud/sud-ovest e conta su una superficie di 9,5 ettari. Il terreno è prevalentemente calcareo-vulcanico. Le viti, che hanno oltre 30 anni di età, sono allevate a Pergola.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate a mano, il 30% delle uve appassiscono per circa 20-30 giorni in ampi locali aerati per favorire la riduzione della percentuale d'acqua e la concentrazione degli zuccheri contenuti negli 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 mosto viene affinato in vasca sulle proprie fecce fini e l'altro 50% in botti di rovere da 30 hl per 6-7 mesi. 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

13,5% vol



SARTORI
DI VERONA