

FIRA

BIANCO VERONA IGT



UVE

Garganega, vitigno bianco autoctono veronese, Sauvignon e Traminer.

PROVENIENZA

I vigneti sono posizionati nella zona collinare a est di Verona. 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. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da preservare le frazioni aromatiche dell'uva di origine. Successivamente il vino matura sulle fecce fini per alcuni mesi; tale passaggio mitiga la grande freschezza e dona al sorso un'avvincente armonia.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta fragranze balsamiche di timo e sambuco associate ad accoglienti note di pesca bianca ed albicocca. Al palato Fira Bianco si rivela ricco e sapido, con freschi accenni agrumati di pompelmo rosa ed un intrigante finale di mentuccia.

ABBINAMENTI

È un vino versatile e moderno: con i suoi sentori floreali è un delizioso aperitivo, da accompagnare ad un pinzimonio o a delle quiche di verdura. Con la sua sapida complessità sa accompagnare con eleganza un risotto di pesce o degli scampi alla griglia.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol