

Timido



CORTE BRAVI®

Nous voulions notre blanc, avec nos raisins rouges. Le voilà! Rondinella et Molinara pressèrent timidement.

CLASSIFICATION

IGT Verona Bianco Biologique

ANNÉE

2022

VIGNOBLES

de propriété et cultivés en treilles véronèses, avec une méthode biologique. Exposition à sud.

ÂGE DES VIGNES

20/30 ans

ZONE DE PRODUCTION

localité Gargagnano, Sant'Ambrogio di Valp. (Vérone) 200 m s.m.l

TPOLOGIE DE TERRAIN

principalement calcaire

MÉLANGE

50% Molinara e 50% Rondinella

RENDEMENT

90 q.li à hectare. Pour 100 kg de raisin on produit 45 - 50 litres de vin.

VINIFICATION ET AFFINEMENT

Les raisins, seulement rouge, sont récoltés à la main et immédiatement pressés pour séparer le moût de la peau. D'où le nom "timido (timide)". La fermentation, qui est spontanée et sans l'usage d'additifs chimiques de synthèse, a lieu dans de petites cuves d'acier. Le vin a un bref affinement sur lies pendant 5 mois avant d'être mis en bouteille sans filtrage et affiné pour au moins 4 mois.

LEVURES

indigènes

FILTRAGE

Aucun.

SULFITES TOTALES EN BOUTEILLE

Sans Sulfites

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,7 g/l

TENEUR EN SUCRE

0,5 g/l

ASSOCIATION IDÉALE

Parfait pour de nombreux moments de convivialité, pour commencer un dîner, comme apéritif, associé à un poisson délicat du lac et des fromages frais étalés sur le pain.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 ° C

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

couleur jaune ambré avec des reflets vert lime, au nez on sent les agrumes frais et les fleurs de prairie. En bouche sec, minéral et sapide. Presque tannique, on a un retour d'arôme d'agrumes et de croûte de pain.

