

SECCO di CORTE BIANCO

BIANCO SECCO DI CORTE I.G.T. VENETO

TERRITORIO

Località Verona

Denominazione I.g.t. Veneto

Uve Garganega 100%

Zona di origine Vigneti a 300 metri di quota

Caratteristica dei vigneti Situati in posizione collinare su terrazze a secco dette anche marogne, con esposizione sud, sud-ovest. Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gucot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Vendemmia Effettuata a mano in cassette nei primi giorni di settembre

Vinificazione L'uva viene vinificata con pressatura soffice. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 2 giorni, la vinificazione avviene senza solfiti aggiunti

Maturazione Finita la fermentazione, il vino si affina per 7 mesi in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al bouchet si riconoscono profumi di mela, pera e piacevoli note minerali. All'assaggio si presenta ben equilibrato, fine ed elegante di facile bevibilità.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, ma ottimo per la sua struttura anche per abbinamenti con pesce

Alcool 12,5% Vol.

Temperatura di servizio 6°C

BIANCO SECCO DI CORTE I.G.T. VENETO

PRODUCTION AREA

Sub Zone - Verona

Appellation - IGT Veneto

Vineyards

Grapes - Garganega 100%

Production Area - vineyards in Verona

VINIFICATION AND AGEING

Harvest - Hand picked in crates in the early days of September

Vinification - Grapes are vinified with soft pressing. Skins remain in contact with the juice for 2 days. This wine is made with no added sulfites

Ageing - After vinification is completed wine ages for 7 months in stainless steel

TASTING NOTES

Organoleptic specifications Straw yellow with greenish hues. Nose shows scents of apple, pear and pleasant mineral notes. Taste is well balanced, fine, elegant and very pleasant to drink.

Food pairing - Ideal as an aperitif, great pairing with any kind of fish

Alcohol - 12.5% by Vol.

Serving temperature 6°C

BIANCO SECCO DI CORTE I.G.T. VENETO

Trauben: Garganega 100%

Ernte: die Trauben werden handgelesen und in Kisten zur Kellerei transportiert.

Weinbereitung: die Trauben werden sanft gepresst. Bei der Weinbereitung findet keine Hinzufügung von Sulfiten statt. Nach der Gärung lagert der Wein zur Verfeinerung 7 Monate lang im Edelstahl.

Weincharakteristiken: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett erinnert an Apfel und Birne, mit angenehmen mineralischen Noten. Am Gaumen ist er sehr gut ausgewogen, fein und elegant, sehr "süffig"

Serviervorschläge: er passt ausgezeichnet zu Fischgerichten und leichten Gängen.

Dieser Wein ist auch ausgezeichnet als Aperitiv.

Serviertemperatur: 6 °C.

Besondere Noten: dieser Wein ist ohne Hinzufügung von Sulfiten.



corte
Figaretto

Vigneti e Cantina

Corte Figaretto Via Clocego 48a Verona

tel. +39 045 8700753 fax +39 045 8700753

www.cortefigaretto.it cortefigaretto@cortefigaretto.it