

# VILLA CORDEVIGO

## VILLA CORDEVIGO BIANCO

VERONESE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Classificazione:** Bianco Veronese i.g.t.

**Tipo di vino:** bianco secco

**Prima annata di produzione:** 2006

**Zona di produzione:** vigneti nella Tenuta di Cordevigo, a Cavaion Veronese

**Tipo di terreno:** argilloso misto con ciottoli

**Uve principali:** Garganega, Sauvignon Blanc

**Sistema di allevamento:** pergola veronese tradizionale

**Resa per ettaro:** ca. 90 q/ha

**Epoca di vendemmia:** prima settimana di ottobre

**Vinificazione:** le uve di Garganega e di Sauvignon Blanc vengono raccolte separatamente e la Garganega viene sottoposta ad una sovrasmaturazione in plateau in modo da ottenere maggiore concentrazione del frutto. Dopo la pigiatura e la pressatura soffice delle uve, il mosto viene fermentato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, per poi completare la fermentazione in botti di rovere francese di Allier, nelle quali avviene parte della fermentazione malolattica, che incrementa la morbidezza del vino

**Affinamento:** in botte di legno ed ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo con brillanti riflessi dorati

**Profumi:** fruttato intenso, con freschi ricordi di mela golden, di susina bianca, ananas e di agrumi, cui si sommano eleganti accenni vegetali di salvia, di fiori di campo, di clorofilla, sentori riconducibili al Sauvignon Blanc.

**Gusto:** al gusto è pieno, ricco, sapido, dotato di una suadente morbidezza fruttata e di eleganti memorie floreali, cui si sommano, nel finale, accattivanti venature minerali. Morbido ma con ottima acidità

**Abbinamenti:** vino bianco dotato di considerevole carattere, si abbina alla cucina di pesce di mare e d'acqua dolce. Eccellente con ricette a base di verdure, si sposa perfettamente con gli asparagi. Si può servire anche con carni bianche alla griglia e con formaggi di medio invecchiamento

**Alcol:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 12°-15°C