



## “VIGNE DELLA BRÀ” 20 mesi sui lieviti

Vino ottenuto dalla vinificazione in bianco di sola uva Garganega accuratamente selezionata, con una bassa produzione per ceppo, allevata a pergola veronese tradizionale. Il vigneto si trova nella zona denominata Brà , ad un'altitudine di circa 400 metri s.l.m., ha un'età di circa 60 anni, ed è esposto a sud-ovest. Il terreno è particolarmente argilloso con presenza sia di roccia basaltica di natura vulcanica sia di roccia calcarea. Le uve vengono pigiate sfruttando l'apposito dislivello senza l'utilizzo di pompe, la vinificazione in bianco avviene in acciaio così come la maturazione a contatto dei lieviti indigeni per un periodo di 20 mesi. Il vino non subisce nessun tipo di trattamento chiarificante né stabilizzante e viene imbottigliato dopo una decantazione naturale , senza filtrazione.

Il colore è giallo paglierino piuttosto carico. Al profumo è minerale, un pò solfureo, con sentori di fiori bianchi , frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche. Al gusto si presenta fresco, armonico, con buona sapidità e mineralità, struttura e persistenza. Gradevole come aperitivo, è ideale accompagnato a primi piatti anche elaborati , piatti a base di pesce e crostacei, secondi piatti a base di carne bianche, ed ai formaggi di media stagionatura. Si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 12 C.