



BURAN BIANCO VENETO IGT

Zona di produzione

I vigneti esposti a Sud-Est, si trovano in un unico appezzamento nel cuore della Valpolicella più classica, con altitudini comprese tra i 120 e i 200 m s.l.

Suolo calcareo e argilloso, ben drenato.

Vigneti e vendemmia

Le uve vengono raccolte manualmente e subito pressate, per garantire la massima freschezza.

Vinificazione

Il mosto viene chiarificato a freddo, seguito da una fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 16°C. Dopo la fermentazione, il vino sosta sui lieviti per circa 3 mesi, con frequenti batonage, per arricchirne la struttura e la complessità. In seguito affina in bottiglia per circa 2 mesi, acquisendo eleganza e finezza.

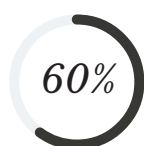
Descrizione organolettica

Si presenta con un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso si apre con delicate note di fiori bianchi, arricchite da sentori freschi di menta e ortiche. Al palato è sapido e avvolgente, secco ma ben equilibrato, senza alcuna ruvidità.

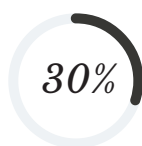
Abbinamenti gastronomici

Perfetto con antipasti di pesce, carni bianche, insalate fresche o verdure grigliate, grazie alla sua freschezza e struttura leggera.

Varietà delle uve



*Trebbiano
Toscano*



Garganega



*Incrocio
Manzoni*



Temperatura di servizio

10°



Grado alcolico

12%