



TERSO 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, raccolte con cura in cassette tra la seconda e la terza decade di settembre, giungono in cantina quando raggiungono la piena maturazione. Vengono poi pressate intere, un processo delicato che evita l'estrazione eccessiva di note erbacee, preservando così la purezza e l'eleganza del frutto.

Vinificazione

Il mosto viene separato e decantato staticamente grazie all'ausilio del freddo, per poi avviare la fermentazione alcolica in serbatoi inox, con un attento controllo della temperatura. A metà del processo fermentativo, il mosto viene trasferito in tonneau di rovere francese di 2° e 3° passaggio, dove prosegue la fermentazione con movimenti periodici delle fecce e micro-ossigenazione, rimanendo in legno fino al mese di giugno.

Descrizione organolettica

Colore giallo dorato, con un profilo aromatico che combina sapidità e complessità fruttata, con note di albicocca e mela golden matura. Seguono accenni di erbe perenni come menta ed eucalipto, il tutto arricchito da tannini morbidi derivanti dalle barriques e una marcata mineralità che conferisce freschezza e lunghezza al vino.

Abbinamenti gastronomici

Vino versatile, ideale con primi piatti con sughi ricchi, arrostiti, carni bianche e formaggi a media stagionatura. Si presta anche ad abbinamenti con piatti speziati della cucina orientale e zuppe di pesce saporite.

Varietà delle uve



Garganega



*Trebbiano
Toscano*



Temperatura di servizio

10°



Grado alcolico

13,5%

