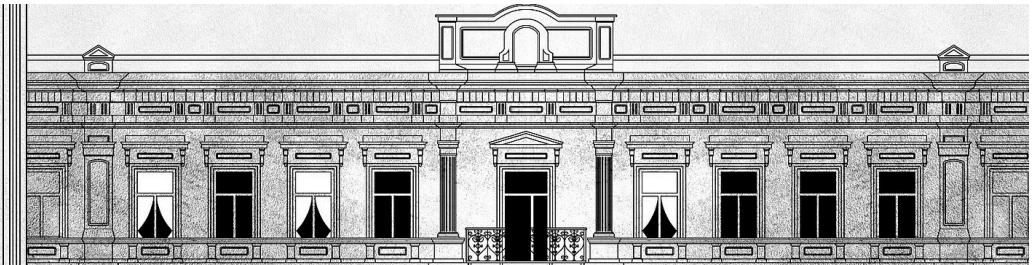


PASQUA



## BLACK LABEL LIMITED EDITION SUPERFLUO

### VENETO IGT

#### BLACK LABEL LIMITED EDITION

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veronese, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina. L'Edizione Limitata celebra il legame tra Pasqua e l'arte contemporanea, attraverso etichette ispirate ad opere immersive commissionate dalla maison veronese.

#### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate e sottoposte a una leggera macerazione sulle bucce per 4-8 ore a 6-7 °C. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18 °C. Successivamente il prodotto viene assemblato e stoccatto in serbatoi di acciaio prima dell'imballaggio.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un blend insolito e interessante che racconta il terroir veronese attraverso la sua spiccata freschezza e mineralità al palato. Al naso si apre con note di agrumi e mele verdi mature, mentre al palato la nota dominante è la dolcezza della pesca bianca. Versatile, piacevole e di facile beva.

#### UVE

Garganega 80%

Sauvignon 20%

#### ALCOL

12 %

#### RESIDUO ZUCCHERINO

6.13 g/l

#### PH

3.12

#### ACIDITÀ TOTALE

5.56 g/l

