

PASQUA



BLACK LABEL LIMITED EDITION SUPERFLUO VENETO IGT

BLACK LABEL LIMITED EDITION

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, 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 stoccato in serbatoi di acciaio prima dell'imbottigliamento.

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

