



BIANCO VERONESE “ANGELO”

Vitigni utilizzati: Muller Thurgau – Pinot Grigio 50%
Provenienti dai vigneti: Gramegnosa, Caprino veronese

Composizione del terreno: di origine morenica Calcareo – Argilloso- ghiaioso

Sistema di allevamento: Guyot - pergola veronese

Sesto di impianto: 2,50x0,90 m – 4,20x1m

Resa per ettaro: 90 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in bianco tradizionale su lieviti selezionati

Malolattica: in acciaio per il 20%

Affinamento e evoluzione: in acciaio.

Grado alcolico: 12%

L'intersezione dei nostri vigneti con le pendici delle Alpi ci permette la coltivazione di questi due vitigni tipicamente nordici. Il Muller Thurgau, Nato dall'incrocio, creato dal Dr Hermann Müller originario del paese di Thurgau, tra i vitigni Riesling Renano e Sylvaner ed il Pinot Grigio originario della Germania.

“ANGELO” un innovativo bianco ,che conserva la fragrante aromaticità dei fiori di campo del Muller Thurgau e le delicate note speziate del Pinot Prigio. Vino caratterizzato alla vista dalla venatura di brillanti riflessi verdolini, si apre al profumo con la freschezza e la fragranza dei profumi di agrumi e di erbe aromatiche, mentre in bocca si propone asciutto e sapido con una nota di vibrante freschezza che prolunga nel tempo le piacevoli note aromatiche.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei o minestre e zuppe particolarmente ricche e saporite. Interessante l'abbinamento con pesci bolliti e grigliati e con carni bianche (pollo, coniglio, vitello).

Temperatura di servizio: 10° - 12° C