



PREA

Bianco Verona IGT

Vinificazione

La vendemmia manuale dei migliori grappoli viene effettuata esclusivamente nel vigneto "Prea", che si estende per circa 3,8ha. Data l'elevata altitudine del vigneto, tra i 560 e i 610m slm, e le elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, la raccolta si protrae fino a ottobre inoltrato. Il nome del vigneto, *pietra* in dialetto veronese, deriva dal terreno marno-calcareo particolarmente ricco di scheletro di origine Cretacica. Pressatura soffice a grappolo intero delle uve e successiva fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata tra i 16°-18°C. 2 anni di affinamento tra cemento e Clayver. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso si trovano note di pepe bianco ed erbe officinali, unite a frutti esotici e fiori bianchi, il tutto perfettamente stratificato. Il palato è pieno, fresco, note di frutto maturo, con un'acidità perfettamente integrata. La mineralità e l'acidità, data dal suolo calcareo, lo rendono vivace e con una lunghezza e persistenza straordinaria.

Gastronomia

La mineralità e l'acidità lo rendono ideale da abbinare con piatti elaborati, come un baccalà mantecato, un risotto alla Milanese, un petto d'anatra o un foie gras. Da provare anche con piatti orientali, i quali prediligono vini sapidi e minerali.

Denominazione

Bianco
Verona IGT

Vitigni

Garganega, Pinot
Bianco, Chardonnay

Grado alcolico

13% Vol.

Formati disponibili

0,75 l

