

ITALIE - VENETO

# MONTE DEI ROARI

STEFANO E ALESSIA BERTAIOLA

VALEGGIO SUL MINCIO

## ● "I CREAROI" BIANCO VENETO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Morenico, ricco di scheletro, calcareo e alcalino

**Vitigno:** Garganega, Trebbiano, Trebbianello

**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Archetto Veronese

**Densità media ceppi per ha:** 3500

**Età media del vigneto:** 25 anni

**Produzione media per ettaro:** 60.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Appassimento della Garganega in cassette per 20-30 giorni, vinificazione fresca di Trebbiano e Trebbianello. Diraspatura senza incidere l'acino. Breve macerazione e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve in vasche d'acciaio inox e in tonneaux aperti. Affinamento in vasche d'acciaio sulle fecce fini per almeno 12 mesi con frequenti battonage.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 52.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca.

### CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, floreale e vegetale. Corposo, di giusta grassezza, fresco e di grande sapidità con piccoli tocchi di sovrasmaturazione.

### ABBINAMENTI

Brò brusà (brodo bruciato), trota agli agrumi, insalata di nervetti.