

“IL FUORILEGGE” BIANCO VERONESE IGT

Vino bianco che presenta ancora qualche riflesso rosato dovuto al metodo di vinificazione. é ottenuto esclusivamente dai più pregiati e selezionati grappoli vinificati in bianco senza buccia. Si ottiene così un vino, ottenuto dalle medesime uve dei più pregiati vini della Valpolicella, molto ricco in aromi che ricorda i profumi che aleggiano nei vigneti durante la raccolta delle ciliegie. La particolare e molto lenta fermentazione sviluppa un grado alcolico di circa 13 % vol. che si armonizza perfettamente al leggero residuo zuccherino e lo rende piacevole al palato e adatto a molti piatti. La produzione ed i quantitativi di questo vino sono limitati, in quanto per la realizzazione è stata eseguita una rigorosa selezione dei grappoli e la successiva estrazione in mosto è di circa il 30%. Il rimanente mosto viene utilizzato per la produzione di Valpolicella Classico, motivo in più per degustare le differenze e scoprire come, con le medesime uve, si riesca a soddisfare e stupire differenti palati.



Denominazione	Bianco Veronese IGT
Vitigni	Corvina Veronese 90 %, Rondinella 10 %
Terreni	Vigneti situati su altitudine da 200 a 300 m s.l.m. Suoli di argilla, alluvionali ghiaiosi e tufacei con rocce marine calcaree.
Vigneti	Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90 q.li / ha
Vendemmia	Raccolta manuale tra fine settembre e la prima decade di ottobre.
Vinificazione	Pigiatura soffice e immediata separazione dalle bucce in serbatoi di acciaio nel mese di novembre.
Affinamento	In acciaio per circa un anno e ulteriore maturazione in bottiglia nelle antiche celle in tufo.
Caratteristiche Organolettiche	Bianco ambrato brillante. Bouquet ricco e fragrante con sentori fruttati di ciliegia e mandorla, frutta sotto spirito, buona persistenza.
Gradazione alcolica	13.00% vol.
Abbinamenti	Formaggi erborinati. Frutta secca. Compagno ideale per le conversazioni fuori pasto.
Servizio	Temperatura di servizio ideale 12 - 15°C.