

BIANCO VERONESE IGT

Il Fuorilegge

Il Fuorilegge deve il suo atipico nome alla sua natura! E' un vino bianco, con riflessi rosati, in una terra di rossi! Ottenuto esclusivamente dai più pregiati e selezionati grappoli vinificati in bianco senza buccia e dalle medesime uve dei più pregiati vini della Valpolicella, è un vino ricco in aromi che ricordano i profumi che aleggiano nei vigneti durante la raccolta delle ciliegie. La produzione ed i quantitativi di questo vino sono limitati.



Denominazione Bianco Veronese IGT

Vitigni Corvina 90%, Rondinella 10%

Terreni Vigneto situato su altitudine di 300 m s.l.m
Suoli argillo-tufacei con rocce marine calcaree

Vigneti Allevamento a pergola. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 90q.li / ha

Vendemmia Raccolta rigorosamente manuale dei grappoli nel mese di settembre e prima decade di ottobre

Vinificazione Pigiatura soffice e immediata separazione dalle bucce in serbatoi di acciaio nel mese di novembre.
In acciaio per circa un anno e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche Dal colore variabili in base all'annata e alla vinificazione, solitamente bianco ambrato brillante;
Bouquet ricco e fragrante con sentori fruttati di ciliegia ,mandorla, frutta sotto spirito, buona persistenza.

Gradazione alcolica 12 % vol.

Abbinamenti Ideale per il momento dell'aperitivo accompagnato da stuzzichini salati o formaggi erborinati.
Compagno ideale per le conversazioni fuori pasto e adatto a tutte le occasioni

Servizio Temperatura di servizio ideale 12-15° C.



VILLA CRINE