



MADINELLI

VITICOLTORI DAL 1958

VERONA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA **BIANCO DA UVE ROSSE**

VITIGNI autoctoni a bacca rossa CORVINA e MOLINARA

PROVENIENZA Vigneti selezionati situati tra il comune di Marano e di Negrar

TIPOLOGIA DI TERRENO: calcareo, argilloso

VINIFICAZIONE Le uve autoctone vengono raccolte a mano, nella seconda decade di settembre, in cassettoni di legno da 7 kg. Segue una pigiatura con diraspatura, crio-macerazione con le bucce per 24 ore, decantazione naturale a 7/8°C, fermentazione controllata in vasca di acciaio per 18-20 gg.ca.

La maturazione avviene esclusivamente in acciaio sui lieviti per minimo 4 mesi con batonnage.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino, si presenta con note verdoline e giallo tenue brillante. Le note fini di fiori bianchi, frutta, mela Golden, lasciano poi spazio ad aromi agrumati. Delicato, elegante e fresco, è molto persistente ed avvolgente. La caratteristica acidità e la mineralità lasciano un piacevole retrogusto che invoglia all'assaggio. Avvolgente, ricco, complesso, sapido, minerale, è molto persistente.

ABBINAMENTI Eccellente come aperitivo, si esprime pienamente con crostacei, indimenticabile con il risotto monte veronese fresco e frutta secca, interessante con gli asparagi, le erbe e i cibi speziati. Ottimo sposalizio con il salame nostrano e giardiniera in agrodolce.

DATI: GRADO ALCOLICO 12,5% vol - **FORMATO** 0,75 L - Energia 300KJ/72 Kcal

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES
BOTTIGLIA GL 70 VETRO - CAPSULA C/ALU 90 ALLUMINIO - TAPPO FOR 51 SUGHERO:
RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



MADINELLI SOCIETA' AGRICOLA

Via Novaia 3 - Marano di Valpolicella - 37020 VR - Italia
www.madinellivini.it - aziendamadinelli@gmail.com

Nel cuore della Valpolicella Classica