

Bianco delle Venezie IGT "TANBÉ"

È nato da una felice intuizione: abbiamo unito l'eleganza della Garganega alla morbidezza ed alle fragranze di qualche vitigno aromatico. I suoi profumi complessi ed accattivanti sono il primo piacevole impatto, completato dall'estrema eleganza e dalla morbida perfetta armonia.

LE UVE:

Garganega, Traminer aromatico, Sauvignon blanc

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Zona carsica e ghiaiosa nell'est delle Venezie ed alluvionale in Colognola ai Colli.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergoletta veronese con circa 3500 viti per ettaro e Guyot con 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO

Circa 90 q di uva (6.000 litri), se necessario intervenendo con potatura estiva.

EPOCA DI RACCOLTA:

Dai primi di settembre a metà ottobre, tutte dopo leggera sovrasmaturazione,

VINIFICAZIONE:

Sosta di oltre un mese in casse per la garganega poi, per tutte, pigiatura a rulli, breve macerazione con enzimi per favorire l'estrazione dei profumi e dei tannini naturali di alta qualità e separazione del mosto-fiore. Pulizia statica e fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata attorno ai 20-22 °C.

Al 50% circa elevazione per almeno 9 mesi in barriques nuove poco tostate, uso del batonnage per estrazione di mannoproteine naturali e favorire la malolattica, Assemblaggio con sosta in acciaio e lungo riposo in bottiglia prima della vendita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Pasti completi anche con carni bianche, antipasti, minestre, secondi piatti di crostacei e pesce, eccellente come aperitivo

Si serve leggermente freddo (12-14° C) scegliendo bicchieri ampi di cristallo

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	13,45
Zuccheri	8,5 grammi litro
Acidità totale	5,30
pH	3,48
SO2	27 - 93

