



21
BIANCO EMILIA IGT



Tipologia Vino *Type of wine*

Emilia IGT Bianco

Uvaggio *Grape varieties*

Sauvignon blanc - Malvasia di Candia aromatica, in rapporto variabile a seconda dell'annata

Sauvignon blanc - Malvasia di Candia aromatica, in variable ratios depending on the year

Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system

Vinificazione *Vinification*

Pressatura soffice di uva intera e/o diraspata sotto gas inerte; assemblaggio di vini della stessa annata affinati in acciaio sulle fecce fini

Gentle pressing of whole and/or destemmed grapes under inert gas; blend of wines from the same vintage aged in stainless steel tanks on fine lees

Gradazione alcolica *Alcohol content*

12,5% vol.

Vista *Appearance*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Straw yellow colour with greenish reflections

Aroma *Nose*

Emergono sentori di frutta matura misti a note floreali quali il sambuco. L'affinamento su fecce fini dona armonia apportando una componente balsamica e agrumata

Hints of ripe fruit together with floral notes such as elderberry. The aging on lees gives harmony by bringing a balsamic and citrus component

Gusto *Taste*

Avvolgente e corroborante; la vena acida aiuta a sostenere tutta la complessa gamma di sensazioni gustative che si muovono dalla frutta tropicale alle spezie quali il pepe bianco. Il finale è lungo e si distingue per una notevole sapidità che va a stimolare la salivazione

Voluminous and crispy; the acidic vein contributes to support the whole complex range of taste sensations that move from tropical fruits to spices such as white pepper. The finish is long and is distinguished by a remarkable minerality stimulating salivation

Accostamenti *Pairing*

Vino molto versatile, ideale da antipasti elaborati fino a carni bianche speziate. Può accompagnare anche pietanze a base di pesce, formaggi stagionati e salumi di lunga stagionatura

Versatile wine, ideal with elaborate appetizers up to well-spiced white meats. It can also accompany fish-based dishes, aged cheeses and long-aged cured meats

Temperatura di servizio *Serving temperature*

8°- 10° C

