



# FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

## “APPASSILENTO” BIANCO VENETO IGT

La sperimentazione è sempre stata una prerogativa della nostra azienda. Dopo lunghe ricerche abbiamo trovato il blend che volevamo, dalla spiccata personalità e dalla superba eleganza, frutto dell'unione di alcuni fortunati vitigni a bacca bianca, ognuno con le proprie particolari caratteristiche. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione sono molto lunghe e complesse. Per questo nuovo prodotto abbiamo dunque scelto il termine “Appassilento”, a indicare il lungo processo di lavorazione condotto “a passo lento”. Il risultato è un insieme di sentori unici di profumi, colore, morbidezza e piacevolezza in bocca. Così lo volevamo e così emoziona.

<b>VITIGNI:</b>	A bacca bianca caratteristici del veneto
<b>UBICAZIONE VIGNETI:</b>	In tutto il Veneto
<b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:</b>	Dai 10 ai 300m slm con varie esposizioni
<b>SUOLO:</b>	Al vulcanico all'alluvionale, morenico, argilloso e calcareo, data la collocazione nei diversi siti dei vari vitigni
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:</b>	Quasi tutta spalliera ma anche pergoletta
<b>VENDEMMIA:</b>	Raccolta manuale dell'uva già da metà settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Macerazione del succo a contatto con le vinacce, senza fermentare, a temperatura di 10-12°C per circa 24-48 ore. Si procede poi con l'inoculo dei lieviti e una fermentazione condotta in due momenti, sempre a bassa temperatura, mai sopra i 20 °C. Segue una lunga sosta del vino sui suoi lieviti con “battonage” così da ottenere in modo naturale rotondità, pienezza ed eleganza.
<b>AFFINAMENTO:</b>	100% acciaio inox e temperatura controllata
<b>NOTE ORGANOLETTICHE:</b>	Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso e fresco, che ricorda il gelsomino e note agrumate, con un bouquet di frutta esotica come mango, ananas e ricordi di banana. Al palato è morbido, avvolgente, armonico.
<b>DATI ANALITICI:</b>	Alcol: 13% Vol Zuccheri: 8 g/l Acidità totale: 5,6 g/l Acidità volatile: 0,17 g/l Estratto secco: xxx
<b>FORMATO (Lt):</b>	0,750
<b>ABBINAMENTI:</b>	Si accompagna ad antipasti e primi piatti a base di pesce e carni bianche. Eccellente come aperitivo
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12° C