

LE RONDINELLE

B I A N C O D A R O N D I N E L L A

Vendemmia 2020



BOTTIGLIE PRODOTTE E NUMERATE: 1.733

FORMATO: 75 cl

VITIGNO: Rondinella.

Tutti i vigneti sono in coltivazione biologica e si trovano ad Affi, sulle colline orientali del Lago di Garda, ad un altitudine di 250 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: Pergola

ETÀ VIGNETO: 50 anni

VENDEMMIA: Inizia a metà ottobre. L'uva, raccolta a mano, viene posta in piccole ceste per evitare lo schiacciamento e pigliata dopo poche ore per non compromettere la naturale freschezza.

VINIFICAZIONE: I grappoli interi vengono pressati soffocemente. Il mosto viene poi iper-ossidato per provocare la polimerizzazione e la sedimentazione naturale del colore. La fermentazione, rigorosamente in assenza di solforosa, con lieviti indigeni dell'uva, si mantiene a temperatura di 12° C in vasche inox per evitare la perdita del corredo aromatico ed aumentare la naturale morbidezza.

COLORE: Giallo tenue.

PROFUMO: Intenso e persistente, ricorda il miele di fiori di acacia.

SAPORE: Vellutato, sorprendentemente morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Si abbina con antipasti magri, piatti a base di pesce, anche di lago, salumi e formaggi alle erbe di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si serve fresco, 10-12° C.

ANALISI:

Grado alcolico: 11,5°

Residuo zuccherino: 7,9 gr/l



[Technical sheet in English](#)



[Technical sheet auf Deutsch](#)

