

## **Bianco dei Leoni**

**Zona di produzione:** NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

**Uvaggio:** Garganega in purezza

**Kilogrammi d'uva:** 2 kg/vigna

**Vinificazione:** Bianco fruttato e aromatico la cui fermentazione avviene in contenitori di acciaio seguendo il metodo naturale in un locale dedicato con temperatura controllata. Viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 15 giorni. Fermentato e maturato in acciaio, ha una ottima capacità di invecchiamento. E' ampio nel bouquet, di spessore e persistenza in bocca, con un finale pulito e piacevolmente amarognolo.

**Gradazione alcolica:** 12.5%Vol.

**Esame organolettico:** Fine, intenso, abbastanza morbido, fresco e leggermente sapido con una nota di mandorla nel finale Profumo: Intenso, fragrante, floreale e fruttato di buona persistenza

**Abbinamenti:** Aperitivo, primi piatti delicati, pesci d'acqua dolce, pizza Margherita con Mozzarella di Bufala, verdure e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** tra i 11 e i 16°C

