



Folenda Bianco Veronese Igt

Folenda è il nome della pietra focaia o selce diffusa nella zona dove sorgono i vigneti che danno origine a questo vino bianco. L'uva che l'ha prodotto, la parte preponderante è Trebbiano, vegeta in un clima ed un terreno unici: le colline moreniche a sud del lago di Garda. Le sensazioni che riesce a farci sentire sono uniche ed ineguagliabili. Il vino ricorda i profumi di frutta esotica, banana ed albicocche, molto intensi ed accattivanti, una pienezza ineguagliabile completata da una perfetta armonia.

Uvaggio

Vari Veronesi con preponderanza di Trebbiano Veronese.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti, situati a sud del Lago di Garda, sono situati in terreni con giacitura prevalentemente pianeggiante, di natura argillosa-calcareo. È una pianura nobile contraddistinta da fertili suoli e continui saliscendi.

Vinificazione

Pigiatura soffice, qualche ora di macerazione per favorire la tipicità varietale con l'estrazione degli aromi, separazione e pulizia del mosto fiore. Si ottiene così una un'armonia perfetta tra olfatto e gusto: profumato, pieno e morbido. Temperature di fermentazione controllate, attorno ai 16° C. Segue una breve sosta in acciaio.

Folenda & Cucina

Il Folenda è indicato per accompagnare antipasti, primi, pesci e crostacei in genere, eccellente con qualsiasi pranzo completo non troppo impegnativo. Ottimo aperitivo con finger food e/o olive. Si serve fresco.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 12% vol.

