



BASALT QUEENS

ZONA DI PRODUZIONE: RONCÀ, MONTI LESSINI, VERONA

VITIGNI: GARGANEGA E DURELLA

DENOMINAZIONE: IGT (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: VULCANICO, BASALTO E ARGILLA ROSSA

ALTITUDINE: 150-200 M.S.L.M

ESPOSIZIONE: SUD-SUD OVEST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA VERONESE

METODO DI ALLEVAMENTO: AGRICOLTURA SOSTENIBILE, BASSE RESE,
SENZA L'USO DI PRODOTTI CHIMICI

EPOCA DI RACCOLTA: SETTEMBRE

METODO DI RACCOLTA: SELEZIONE IN CASSETTA

VINIFICAZIONE. PIED DE CUVE DA LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE PER 36-48 ORE, FERMENTAZIONE SEPARATE DELLE DUE MASSE E SUCCESSIVO BLEND, AFFINAMENTO IN CEMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO DOPO 3 ANNI, NON FILTRATO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. IL BOUQUET RIVELA UN'ELEGANTE FRAGRANZA DI FIORI DI CAMPO, ERBE AROMATICHE, SENTORI AGRUMATI CON NOTE DI PIETRA FOCAIA. AL PALATO L'INTRIGANTE ACIDITA' S'INTRECCIA CON UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI ROTONDITA', CREANDO UN EQUILIBRIO DINAMICO E AVVOLGENTE. LA SAPIDITA' E LE NOTE MINERALI REGALANO UN SORSO PROFONDO, CONDUCENDO AD UN FINALE SECCO E ARMONIOSO, DI CORPO PIENO E STRAORDINARIAMENTE PERSISTENTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C **VOL:** 12 %

