



VILLA CORDEVIGO

BIANCO

VERONESE

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto da uve Garganega e Sauvignon Blanc coltivate nella Tenuta di Cordevigo, sottoposte a leggero appassimento per una maggiore concentrazione del frutto. Il vino affina in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo fruttato intenso (mela golden, susina bianca, ananas e agrumi), cui si sommano eleganti accenni vegetali, dovuti al Sauvignon Blanc e note di miele, conferite dall'appassimento. Al palato pieno, ricco e sapido, con memorie floreali e venature minerali nel finale.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce di mare e d'acqua dolce, con ricette a base di verdure come gli asparagi, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:
12°/15° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced with Garganega and Sauvignon Blanc grapes from vineyards of the Cordevigo estate. The grapes are then allowed to over-ripen in crates, in order to obtain greater fruit concentration.

Villa Cordevigo Bianco ages in oak casks.

TASTING NOTE

It is intensely fruity, with fresh notes of golden delicious apples, green plum, pineapple and citrus fruits, along with elegant grassy notes, due to the Sauvignon Blanc grapes. Also, hints of honey owed to the drying process. On the palate it is full, rich and tangy, with floral notes, enriched on the finish by mineral tones.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with all fish dishes and with vegetable based dishes. It makes a perfect accompaniment for asparagus, grilled white meats, with moderately mature cheeses. Serving temperature:
12°/15° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Villa Cordevigo Bianco wird aus Garganega und Sauvignon Blanc vinifiziert. Die Trauben werden ausschließlich in den Weinbergen des Anwesens Cordevigo geerntet. Die Lese der Trauben erfolgt getrennt und sie werden auf Plateaux einer Überreifung

unterzogen, um eine stärkere Konzentration der Frucht zu erzielen. Der Wein wird in Eichenholzfässern verfeinert.

ANMERKUNGEN ZUR

WEINPROBE

Ein sehr fruchtiger Wein mit frischen Noten von gold-gelben Äpfeln, gelben Pflaumen, Ananas und Zitrusfrüchten, die durch elegante pflanzliche Nuancen untermalt werden. Außerdem werden Noten von Honig wahrgenommen, die von den teiltrockneten Trauben stammen. Am Gaumen ist er vollmundig, wohlschmeckend würzig, mit blumigen Tönen, die im Abgang von mineralischen Noten ergänzt werden.

PASST GUT ZU

Ein Weisswein mit bemerkenswertem Charakter, der perfekt zu Fischgerichten (sowohl Süß- als auch Salzwasserfische) passt. Außerdem eignet er sich sehr gut zur Begleitung von Gemüse insbesondere Spargelgerichten, gegrilltem, weißem Fleisch und mittlereiftem Käse. Servier- und Trinktemperatur:
12°/15° C

www.tenutavillacordevigo.com