

CHIAROPURO

BIANCO VERONESE IGT




PREMI AWARDS



ROCCASVEVA

vini dell'alta tradizione veronese

 750 ml- 1500 ml % 12,5

UVE / GRAPES:

È un blend di pregiati vitigni coltivati sulle colline veronesi (Incrocio Manzoni, Müller Thurgau, Garganega e Moscato). / A blend of the finest native grapes grown in the Verona hills, incrocio manzoni, müller thurgau, garganega, and moscato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO/ VINIFICATION AND MATURATION:

Sovramaturazione in pianta 10-15 giorni, a cui seguono dieci giorni di appassimento sui graticci. Poi vinificazione e affinamento in acciaio. / The clusters naturally dry for 10-15 days on the vine and continue drying for 10 days on reed mats after fermentation, the wine matures in stainless steel.

COLORE / COLOUR:

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. / Deep straw yellow with golden reflections.

PROFUMO / BOUQUET:

Al naso frutta gialla matura, soprattutto ananas e albicocca con una nota accattivante di taglio. / Ripe apricot, banana, and melon, with an intriguing hint of lime.

SAPORE / FLAVOUR:

In bocca si presenta corposo ed equilibrato con una leggera nota balsamica di taglio e salvia. Una straordinaria combinazione di profondità gusto- aromatica e pienezza di sorso. / Generous and well-balanced, with a subtle touch of pungent sage and lime-blossom overall, superb depth on both nose and palate combine with full volume in the mouth.

