



Maso Maroni

BIANCO FIORE

BIANCO FIORE CHARDONNAY
I.G.T. VENETO

TERRITORIO: Verona.

DENOMINAZIONE: I.g.t. Veneto.

VIGNETO: Maso Maroni.

UVE: Garganega 100%

ZONA DI ORIGINE: Vigneti a 300 metri di quota.

CARATTERISTICA DEI VIGNETI: Situati in posizione collinare su terrazze a secco dette anche marogne, con esposizione sud, sud-ovest. Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: Effettuata a mano in cassette nei primi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene vinificata con pressatura soffice. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 2 giorni, la vinificazione avviene con una bassissima aggiunta di solfiti

MATURAZIONE: Finita la fermentazione, il vino si affina per 7 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al bouchet si riconoscono profumi di mela, pera e piacevoli note minerali. All'assaggio si presenta ben equilibrato, fine ed elegante di facile bevibilità.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, ma ottimo per la sua struttura anche per abbinamenti con pesce.

ALCOOL: 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C.

Maso Maroni – Contrada Maroni, 37142 Verona Italy
Tel. + 39 045 8700753 – +39 340 2395588
www.masomaroni.it – info@masomaroni.it