



## CASENOVE

*Bianco Veneto IGT*

**UVAGGIO:**

85% Garganega, 15% varietà resistenti  
(10% Sauvignon Kretos, 5% Muscaris)

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Verona

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:**

La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino, così da preservare la bassa temperatura dell'uva e ridurre al minimo lo stress del mosto.

La vinificazione avviene in acciaio con controllo termico: la prima fase a 13 °C e la seconda a 16 °C, favorendo lo sviluppo di un profilo aromatico più ricco e complesso.

**AFFINAMENTO:**

In acciaio per 3 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

*Colore:* giallo tenue.

*Profumo:* profumi di frutta bianca e tropicale, note di mango e fiori chiari.

*Gusto:* fruttato con note floreali, sapido piacevole al palato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10 °C

**ABBINAMENTI:**

Perfetto come aperitivo e piacevole anche da solo grazie alla gradazione alcolica contenuta; si abbina ottimamente anche a prime portate, piatti di pesce e carni bianche.

