



## Ble 2015

*Cantina:* Antonio Ligabue

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Petit Arvine

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Bianco

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 11.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 24 mesi in Damigiana

*Abbinamenti:* Antipasti, Carni Bianche, Formaggi Freschi, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Ble è un Petit arvine vendemmiato il 18 settembre 2015. Dopo la diraspatura e successivo lieve schiacciamento degli acini, avviene la macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni, torchiatura soffice e susseguente fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti e senza solfiti in damigiane da Lt 54, il Ble viene imbottigliato il 05/08/17 senza filtrazione nè stabilizzazione.

## Note di degustazione

Giallo paglierino fitto con leggera velatura. Il Ble di Antonio Ligabue presenta fresche note di mela verde aprono a complessi profumi di erbe aromatiche e fieno che lasciano poi spazio ad eleganti note minerali. Sorso intrigante caratterizzato da toni agrumati e balsamici. Freschezza e sapidità giocano un ruolo da comprimarie allungando il finale e richiamando il sorso. Il Ble va bevuto fresco ma non freddo per apprezzare al meglio i suoi profumi e le sue caratteristiche gustative.