



Versavò Bianco 2016

Cantina: Monteverza

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: Garganega, Chardonnay, Moscato Giallo

Certificati: Biologico

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 9 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Crostacei, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'azienda Monteverza situata nella splendida cornice dei Colli Euganei ricava il Versavò Bianco da un uvaggio di uve garganega, chardonnay e moscato bianco. La collina 'Versa' dal suolo calcareo-argilloso di origine vulcanica e il nome del paese 'Vò' a cui guardano i vigneti danno il nome a questo vino naturale dall'incredibile fresca beva. Dopo la fermentazione alcolica spontanea da lieviti autoctoni viene fatto sostare in acciaio per 9 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Il Versavò Bianco dell'azienda Monteverza è di un colore giallo paglierino cristallino con riflessi verde oro, questo vino naturale presenta al naso note fruttate di agrumi e di pera seguite immediatamente dalla mandorla fresca, mentre il finale lascia spazio ad erbe aromatiche, fiori di acacia e una distinta nota floreale di gelsomino. L'ingresso al palato è piacevolmente fresco e sapido ed un finale minerale e agrumato.