



## Ble 2018

*Cantina:* Antonio Ligabue

*Denominazione:* Vino Bianco

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Petit Arvine

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Vino Bianco

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 11.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 12 mesi in Barrique Usate

*Abbinamenti:* Antipasti, Carni Bianche, Pesce, Primi piatti delicati

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Ble 2018 deriva da uve petit arvine. La diraspatura e successivo lieve schiacciamento degli acini sono seguiti da un periodo di macerazione sulle bucce per 6 giorni. La fermentazione dura 46giorni in barrique usate. Nessuna aggiunta di lieviti e di SO2, con maturazione in barrique esausta sino il 19 dicembre 2019, giorno dell'imbottigliamento, senza filtrazioni.

## 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.