



Dilètto 2018

Cantina: Nevio Scala

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Garganega

Certificati: Biologico

Denominazione: Veneto Bianco IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minime quantità aggiunte

Affinamento: 9 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni Bianche, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Dilètto è il vino più sorprendente di Nevio Scala, espressione della seconda vendemmia di sole uve Garganega coltivate nel rispetto dell'equilibrio biologico delle vigne ai piedi dei Colli Euganei. Nato da una prova effettuata in cantina "per nostro diletto" come dice il produttore, senza aggiunta di lieviti selezionati e protetto con quantità minime di solforosa, questo vino presenta una inaspettata nota salina, inusuale per il questo territorio ma suggestivamente indicata dalla toponomastica locale - non siamo lontani dalle cosiddette Saline. Dopo la raccolta manuale, le uve portate in cantina vengono diraspate e caricate nella pressa pneumatica e pigiate fino ad un massimo di 0,8 bar. La fermentazione avviene spontaneamente in vasca di acciaio senza aggiunta di lieviti selezionati. A conclusione della fermentazione il vino viene travasato in vasche di cemento dove rimane per un periodo di affinamento di circa 9 mesi.

Note di degustazione

Il Diletto di Nevio Scala è di un bellissimo color giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il naso è sorretto da sentori fruttati di pesca gialla e di ribes bianco seguito una netta nota agrumata a fare da contorno. L'assaggio è sapido, fresco e fragrante, agrumato come il naso e di buona persistenza.