



Cántame 2016

Cantina: Nevio Scala

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Orange Wine

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Garganega

Certificati: Biologico

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 18 mesi in Cemento

Abbinamenti: Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Piatti a base di Uova, Salmone

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Cántame è il vino più ciarliero di Nevio Scala, espressione della terza vendemmia di sole uve Garganega coltivate nel rispetto dell'equilibrio biologico delle vigne ai piedi dei Colli Euganei. Sedersi ad un tavolo la sera, una bottiglia di vino con del buon cibo, quello che più vi piace, e chiedere ai commensali di raccontare, di raccontarsi. È questo il senso (uno dei sensi) del "Cántame". Uva Garganega e nient'altro in questo macerato che accompagna le nostre chiacchiere, sincere come vogliono essere queste bottiglie. Dopo la raccolta manuale, le uve portate in cantina vengono diraspate e immesse in vasche di acciaio. La fermentazione del mosto avviene spontaneamente a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti selezionati. Dopo circa due settimane di macerazione il mosto viene separato dalle bucce e continua la sua fermentazione alcolica. A conclusione della fermentazione il vino viene travasato in vasche di cemento dove rimane per un periodo di affinamento di circa 18 mesi.

Note di degustazione

Il Cántame di Nevio Scala è di colore aranciato, con riflessi dorati. Al naso si presenta ampio e intenso, con sentori di frutti gialli maturi, note di scorza d'agrumi candita, cenni di erbe officinali e resina. Al palato si rivela ricco, complesso e armonioso. Perfetto in abbinamento con ricette di pesce dal gusto deciso, come il pesce affumicato, grigliate e frittura.