

# NODO D'AMORE

## Bianco Tre Venezie

### IGT

Un bianco di corpo, intenso, profondo, come la storia di passione racchiusa nello stemma araldico della nostra famiglia. Come tre nodi d'amore abbiamo fatto incontrare tre vitigni: Garganega, Sauvignon Blanc e Chardonnay, espressioni di tre diversi territori della denominazione Trevenezie. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e struttura.

<b>Vitigni</b>	55% Garganega, 30%Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	Veneto e Trentino, sud e ovest a 200-400 metri s.l.m.
<b>Suoli</b>	Vulcanico, calcareo - ghiaioso
<b>Forma d'allevamento e densità d'impianto</b>	Vari sistemi di allevamento e densità d'impianto
<b>Epoca vendemmia</b>	Raccolta manuale primi di settembre per le uve Chardonnay e Sauvignon, fine settembre per la Garganega
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pressatura soffice, seguito da criomacerazione a circa 10° per 2-3 giorni. Parte una lenta e lunga fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16° C. Per il 30% del mosto derivato da vitigno Chardonnay la fermentazione si completa in barrique nuove con bâtonnage
<b>Affinamento</b>	30% in nuovi barriques di rovere francese per armonizzare il blend, dopo 6 mesi assemblaggio con Garganega e Sauvignon per restante affinamento in serbatoi di acciaio inox
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Il vino si presenta giallo paglierino con intriganti riflessi verde-oro. Avvolgente e intenso al naso, con note tropicali di ananas, mango e banana, sentori di foglia di pomodoro che si alternano a sensazioni dolci di cedro candito, vaniglia e biancospino. Al palato è ricco, complesso, sorprendentemente agrumato, con un finale minerale e persistente
<b>Dati Analitici</b>	Alcohol: 13% vol, Zuccheri: 4 g/l Acidità totale: 6 g/l Acidità volatile: 0,3 g/l Estratto secco: 22 g/l
<b>Formati</b>	0,75 / 1.5 l
<b>Abbinamenti</b>	Il contrasto tra morbidezza e sapidità gli conferisce una versatilità che lo rende adatto ad abbinamenti con piatti semplici, come un branzino al sale, e con piatti più complessi, piccanti o agrodolci, tipici della cucina asiatica
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire attorno 10° - 12°
<b>Conservazione</b>	La parziale maturazione in barrique di tre uve nobili, rende questo vino strutturato adatto all'invecchiamento per 7-10 anni