



**GIOVANNI  
DINDO**  
IN VIGNA DAL 1958



## BARISOL BIANCO VERONESE

*Denominazione di Origine Controllata  
IGT*

*Un vino alla portata di tutti.  
Una sensazione di giovinezza e  
freschezza senza tempo.*

### Uvaggio

Rondinella 50%, Corvina 50%

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime settimane di settembre, selezionando le uve con un'adeguata acidità. Dopo la raccolta, vengono subito pigiate e pressate per dividere il mosto dalle bucce e quindi dalle sostanze coloranti. La fermentazione dura circa 10 giorni ad una temperatura controllata di 12-15 °C.

### Affinamento

In acciaio inox a 3-4 °C per 5 mesi

### Note organolettiche

Vino semplice e di pronta beva, con al naso note che ricordano principalmente i frutti a bacca bianca, il rosmarino e gli agrumi. In bocca si presenta con buon equilibrio tra morbidezza e freschezza.

### Abbinamenti consigliati

Adatto per aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce, in particolar modo crostacei.

### Temperatura di servizio

8/10 °C

### Gradazione alcoolica:

12,5 % vol.

[www.vinidindo.it](http://www.vinidindo.it)