



**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 alcolica:

12,5 % vol.

www.vinidindo.it