



San Mattia Bianco

IGT Veronese Bianco - BIO



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“L'estate stava cominciando, e la brezza portava con sé i profumi delle albicocche e delle pesche che crescevano sugli alberi. Era tornata a casa dopo un anno ed ora guardava la sua città dall'alto della collina. Molte cose erano cambiate, era diventata più grande. Si sistemò il cappello di paglia a tesa larga. Era tornata per restare.”

- **Vitigni:** Garganega (100%)
- **Denominazione:** Igp Bianco Veronese
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d'impianto:** 2006
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale Est-Sud/est
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d'impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- **Vendemmia:** manuale, cogliendo i grappoli più compatti e meno maturi
- **Macerazione:** pellicolare prefermentativa a 12°C per 24 ore
- **T° di fermentazione:** 15°C
- **Durata fermentazione:** 15/20 gg
- **Affinamento:** acciaio
- **Potenziale di invecchiamento:** medio
- **Gradazione alcolica:** 12% vol
- **Colore:** giallo paglierino intenso, riflessi dorati
- **Al naso:** mela golden e pera williams con un ricordo di albicocca e pesca gialla, sentore minerale.
- **In bocca:** ingresso morbido, bilanciato da una freschezza decisa e da una buona mineralità



San Mattia Bianco è un vino bianco fermo, ottenuto da uve Garganega che gli donano un colore giallo paglierino intenso, con dei lucenti riflessi dorati. All'olfatto i sentori fruttati di mela golden e pera williams si presentano insieme ad un ricordo di albicocca e pesca gialla e ad un aroma minerale che rivela il territorio calcareo in cui crescono le uve. L'ingresso in bocca è morbido, ma ben bilanciato da una freschezza decisa e da una buona mineralità.

E' un vino dal corpo snello, che si adatta a molteplici abbinamenti della cucina quotidiana. Ottimo con primi piatti a base di pesce o verdura, si accompagna bene anche alle carni bianche.