



# Donna Francesca

Igp Bianco Veronese



Giovanni Ederle  
*Viticoltore in San Mattia*

*“Era seduta su una poltrona di velluto, in silenzio. Non era più giovane, ma il portamento elegante e lo sguardo sicuro le conferivano una bellezza senza tempo. Ad un tratto sollevò una mano per accarezzare il filo di perle che portava al collo e cominciò a parlare con una voce suadente.”*

- **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:** a mano, di selezione
- **Macerazione:** prefermentativa a 12°C per 24 ore
- **T° di fermentazione:** 15°C
- **Durata fermentazione:** 30/35 gg
- **Affinamento:** 12 mesi in botte media di rovere francese non tostata
- **Potenziale di invecchiamento:** elevato
- **Gradazione alcolica:** 13.5% vol
- **Colore:** giallo dorato
- **Al naso:** miele, frutta a polpa bianca matura, ginestra e magnolia, il tutto accompagnato da una piacevole nota ossidativa
- **In bocca:** corpo importante, mineralità elegante e buona freschezza. Chiude con fiori gialli e mandorla.



Donna Francesca veste uno splendido color oro, ottenuto attraverso la macerazione sulle bucce del mosto ottenuto dalla migliore selezione di uve Garganega. L’olfatto, inizialmente austero, si apre ad una nota seducente di miele, che poi lascia emergere sentori di frutta a polpa gialla matura, come la pesca e l’albicocca, un accenno di frutta esotica ed un profumo caldo e dolce di ginestra e magnolia. Il tutto è accompagnato da una nota ossidativa lieve, ma costante, ottenuta attraverso il contatto del mosto con l’ossigeno, che dona al vino un carattere particolare. Al palato è complesso, con un corpo importante, dotato di una componente alcolica e glicerica di tutto rispetto, che lo rende caldo e morbido allo stesso tempo. Il sorso è sostenuto da una mineralità elegante, che ricorda il sasso bianco, e da una buona freschezza. La lunga persistenza, con ricordi di fiori gialli e mandorla, è molto piacevole.

Donna Francesca è un vino dalla forte personalità. Austero e delicato al tempo stesso, sa regalare emozioni. Si accompagna bene a dei formaggi stagionati a pasta molle e crosta fiorita, come il brie, ma anche a piatti a base di coniglio e selvaggina.