



Dindo

Bianco Veronese

Indicazione geografica tipica

Barisol Bianco

Un vino alla portata di tutti.
I suoi riflessi verdognoli richiamano
la sensazione di giovinezza e freschezza
che sprigiona quando lo si beve.

*A wine suitable for all.
Its greenish hues recall the feeling
of youth and freshness that it releases
when you drink it.*



1h



8/10 °C



Calice

Bianco Veronese IGT

Barisol Bianco

Uvaggio

Rondinella 50%, Corvina 50%.

Grape varieties

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.

Vinification

The grapes are being harvested manually in the first weeks of September, selecting the less ripen grapes. After the harvest, they are immediately crushed and pressed to divide the must from the skins and then from the coloring substances. Fermentation last about 10 days at a constant temperature (12-15 °C).

Affinamento

In acciaio inox a 3-4 °C per 5 mesi.

Ageing

Aged in stainless steel tanks for 5 months.

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.

Organoleptic notes

Simple and drinkable wine, with notes on the nose that reminds white berried fruits, rosemary and citrus fruits. In the mouth it shows a good balance between softness and freshness.

Temperatura di servizio: 8 / 10 °C

Service temperature: 8 / 10 °C

Gradazione alcolica: 12,5%

Alcoholic content: 12.5%

Abbinamenti consigliati

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

Serving suggestion

Suitable for aperitif, excellent with dishes based on fish, especially shellfish.

Proudly made in Valpolicella / ITALY

www.vinidindo.it