



VINO BIANCO FERMO " CALICE D'ITALIA "



Bacco (o Dionisio) innamorato, offrì un calice del suo nettare ad Arianna, e lei, dopo averlo bevuto, lo posò delicatamente nei pressi di dolci e soavi colline, delineando quelle che sarebbero diventate negli anni avvenire, le mura di un castello, che insieme alla via d'entrata principale al paese e alla storica via Postumia daranno vita al CALICE D'ITALIA.

Le calde labbra di Arianna, lasciarono nel calice la propria impronta, proprio dove nacque il castello medievale del nostro borgo.

Un vino senza denominazione dedicato ad un territorio particolarmente vocato per il vino, che ora vede la forma di un calice disegnato dalle mura del suo centro storico e dalla via principale di accesso unita ad un segmento dell'antica via Postumia, prendendo appunto il nome di CALICE D'ITALIA.

Tipologia: Vino bianco fermo

Uve: vino bianco prodotto in Italia con uve ammesse in territorio nazionale

Zona di Produzione: Colline Veronesi

Dati analitici: Alcool 13 % vol.

Acidità totale g/l 5.5

VIGNETO

Sistema di allevamento: Pergola e spalliera

DATI VISIVI E GUSTO - OLFATTIVI

Calice d'Italia ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati; cristallino e consistente.

Il profumo è intenso, fine, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di pesca e fiori bianchi.

Al palato è secco, morbido, fresco e sapido; armonico ed equilibrato, con una persistenza importante dovuta al corpo particolarmente pieno.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti importanti e con diverse varietà di pesce; si addice, inoltre a piatti con carni bianche.

Servizio: a 5-8°C

Bicchieri consigliato: Calice ampio

Confezione da 6 bottiglie

www.officinadeigregori.it