

SPADA



“EL CENCIO” Bianco Verona I.G.T.

Dalla dedizione e lunga esperienza nel settore vitivinicolo di Spada Renzo detto “El Cencio”, nasce questo importante vino bianco di struttura e di granda capacita di invecchiamento. Uve selezionate rigorosamente a mano parte delle quali vinificate in bianco vanno a formare il blend che lo rende unico nel suo genere.



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti della zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI Corvinone vinificato in bianco 50%, Garganega leggermente appassita 25%, Malvasia leggermente appassita 25%



CONTENUTO ALCOOLICO: 13 % vol.



VINIFICAZIONE: Barrique francesci.



MATURAZIONE: 6 mesi in Barriques
6 mesi in bottiglia.



COLORE: Dorato con riflessi ambrati.



PROFUMO: Note di pesca, albicocca matura e leggera vaniglia.



SAPORE: Complesso, robusto e pieno.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-13° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Crostacei e pegni pregiati.



BOTTIGLIA: 750 ml

