

# Terso Bianco Veneto Igt

Uve: 50% Garganega  
50% Trebbiano Toscano

Le uve raccolte in casse, tra la seconda e terza decade di Settembre, vengono messe in plateaux dove riposano per 15-20 giorni. Successivamente vengono diraspate e poste a macerare con le bucce in pneumo-prensa con presenza di enzima per alcune ore. Il mosto viene separato e poi decantato staticamente con l'ausilio del freddo. Dopo qualche giorno, avviata la fermentazione alcolica con controllo della temperatura in inox, il mosto viene passato in barriques a metà del ciclo fermentativo, dove vi rimane con periodici movimenti delle fecce e micro-ossigenazione fino a Giugno.

Colore dorato, al naso conferisce note di fiori bianchi (acacia), miele e pietra focaia. Ottima freschezza data da sapidità e complessata da fruttuosità che ricorda l'albicocca, la mela golden molto matura, per passare a erbe perenni come la menta e l'eucalipto, il tutto avvolto da tannini dolci di barriques e grande mineralità.

Grape varieties:  
50% Garganega  
50% Tuscan Trebbiano

The grapes are carefully hand cropped and placed into plateaux where they are left to rest for 15-20 days. Then the grapes are destalked and left to macerate together with grape skins in the pneumo press with enzymes for some hours. The must is separated and statically settled, helped by cold. After a few days, when the alcoholic fermentation with temperature checking in stainless steel tanks has started, the must is placed in 500 litre tonneaux in the middle of the fermentation cycle, where it stays with recurrent batonage and micro-oxygenation until June.

Golden green, with hints of white acacia blossom' s and honey on the nose. Intense perfume of fresh apricots, ripe apples and perennial herbs such as mint and eucalyptus, enveloped by sweet tannins and a pleasing mineral sensation.



**TERSO  
BIANCO VENETO  
IGT**