



Cerealto - Bianco Veneto

Bianco Veneto

Terre di Cerealto è la prima azienda in Veneto a piantare vitigni resistenti. Due varietà bianche di alta qualità, le cui peculiari caratteristiche si riuniscono in un blend che esalta la potenza e l'aromaticità del Bronner e la finezza e il carattere dello Johanniter. "Cerealto" è il risultato dell'incontro tra la grande passione di Silvestro Cracco e Massimo Reniero supportati dall'esperienza e la professionalità dell'enologo Nicola Biasi. Altopiano di Cerealto (Valle dell'Agno), è qui, ai piedi delle piccole Dolomiti, a 700 metri di altezza, che si trovano i nostri vigneti. Il tappo che utilizziamo è il Select Green della Nomacorc, ecosostenibile caratterizzato da prestazioni di livello superiore, migliore controllo dell'ossigeno, composto da basi vegetali (canna da zucchero) e completamente riciclabile.

Denominazione Bianco Veneto

Annata 2017

Vitigni Johanniter 60% · Bronner 40%

Ubicazione vigneti Altopiano di Cerealto

Esposizione e altimetria Principalmente sud/sud-est · 700 m s.l.m.

Suolo Sciolto, ricco di minerali e sostanza organica

Forma di allevamento e densità di impianto
Guyot · 5.000 ceppi/ha

Vendemmia Raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg effettuata tra fine settembre e inizio ottobre in base ai singoli cru

Vinificazione Pressatura soffice seguita da chiarifica statica

Affinamento 7 mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage e 1 mese di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Dati analitici Grado alcolico: 12.40% Vol
Acidità totale: 7,10 g/l
Zuccheri residui: 1,00 g/l
Acidità volatile: 0,35 g/l
pH: 3.20

Abbinamenti La vibrante acidità e la notevole precisione aromatica, richiama l'abbinamento con piatti a base di pesce, in particolare crudo e verdure fresche.
L'avvolgenza al palato data dal parziale affinamento in barrique permette anche l'accostamento con piatti più strutturati come carni bianche e torte salate.

Temperatura di servizio 10°/12°