



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

PRIMIZIA

BIANCO PROVINCIA DI VERONA I.G.T.

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso.

Produzione massima: 120 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice in pressa con saturazione di azoto. Fermentazione a temperatura controllata di 18°C in botti di acciaio per circa 20 giorni.

Note organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, aromatico, coinvolgente.

Sapore: Morbido, piacevole con sentori di frutta esotica.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon.

Maximum yield: 120 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Soft pressing in a press with nitrogen saturation. Fermentation at a controlled temperature of 18°C in steel barrels for about 20 days.

Organoleptic notes

Colour: Straw yellow with a hint of lime green.

Bouquet: Intense, aromatic, intriguing.

Taste: Soft, pleasant with hints of exotic fruit.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem.

Maximale Produktion: 120 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Schonendes Pressen in Presse mit Stickstoffsättigung. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C in Stahlfässern über etwa 20 Tage.

Organoleptische Angaben

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: Intensiv, aromatisch, einhüllend.

Geschmack: Weich, angenehm mit Nuancen von exotischem Obst.



Trebbiano 25%
Garganega 25%
Cortese 50%



Servire a 10°-12° C
Serve to 10°-12° C
Dienen dazu 10°-12° C



12% vol

