

# FROM BLACK TO WHITE

Tipol Bianco secco

## In una definizione: il vino che non c'era

L'etichetta dal design minimale gioca sul contrasto nero/bianco alludendo alla mutazione genetica naturale subita dalla Rondinella a bacca rossa in bacca bianca



### From Black to White:

IGP Veneto Bianco  
Indicazione Geografica Protetta

### Paese/Regione:

Negrar, Illasi, Tregnago (Verona).

### Tipologia di terreno:

calcareo, argilloso.

### Uve:

Rondinella Bianca 60%,  
Gold Traminer 15%,  
Kerner 15%,  
Incrocio Manzoni 10%.

### Dati analitici:

alcol 13%  
zuccheri residui 4 g/l  
acidità totale 5,2 g/l  
estratto secco 20 g/l  
pH 3,45

### Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e patate  
manuali; selezione dei germogli,  
defogliazione, diradamento dei grappoli.  
Raccolta tra la 2° e la 3° decade di  
settembre in bins da 300 kg.

### Vinificazione e invecchiamento:

pigiatura con diraspatura, criomacerazione  
con le bucce per 24 ore, decantazione  
naturale a 7/8°C, fermentazione controllata  
in vasca di cemento per 20 gg ca.  
Affinamento sui lieviti per minimo 6 mesi  
con batonnage.

### Abbinamento ideale:

eccellente come aperitivo, si esprime  
pienamente anche con crostacei, pesce,  
risotto agli asparagi, erbe e cibi speziati.

### Temperatura di servizio: 10/12°C

### Bicchieri consigliati:

calice a tulipano o ballon

### Analisi visiva:

di colore brillante, con note verdoline e  
giallo tenue. Ottima viscosità glicerica.

### Analisi olfattiva:

note fini di fiori bianchi, frutta e erbe  
perenni: acacia, primula, mela Golden,  
pompelmo rosa, menta, vaniglia,  
sambuco. Delicato, elegante e  
giustamente aromatico

### Analisi gustativa:

avvolgente, ricco, complesso, sapido,  
minerale, molto persistente.  
Si presta molto bene  
all'invecchiamento.

### Formati disponibili:

750ml -1.500 ml

### Packaging:

cartoni da 6 e 12 bottiglie

