

# CREARO

## DENOMINAZIONE

Bianco Verona I.g.t.

## I VITIGNI

Uva Garganega e Trebbiano di Soave.

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona collinare delle vallate ad est della provincia di Verona.

## VENDEMMIA

Raccolta manuale dell'uva da metà a fine settembre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice delle uve raccolte. La fermentazione è lenta e termocontrollata fino al raggiungimento della gradazione zuccherina desiderata. La maturazione prosegue per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dolce dal colore giallo dorato, con un colore fruttato e piacevole di miele e pesca. In bocca è morbido, ben strutturato ed armonico.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Consigliato con tutti i dolci, specialmente quelli morbidi e cremosi, Pandoro di Verona e tiramisù. Si abbina bene alla mostarda vicentina ed ai formaggi piccanti.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servirlo fresco ad una temperatura di 10°-12° C.

## FORMATO DISPONIBILE

Sfuso

## CONSERVAZIONE

Questo vino si presenta ad essere imbottigliato e consumato dopo un periodo di affinamento in bottiglia, anche breve.

Dopo l'acquisto si raccomanda di travasarlo in piccoli contenitori ed è buona norma l'uso di bottiglie di vetro tappate anche con un semplice tappo a corona.

Come ogni vino non ama l'aria, la temperatura eccessiva, la luce e la mancanza di pulizia. Aria, caldo e contenitori non ben puliti provocano una sicura alterazione del vino e l'accelerazione del processo di invecchiamento ed ossidazione.

**Si raccomanda, pertanto, l'uso di contenitori perfettamente puliti, pieni e ben chiusi e la conservazione in un logo fresco e asciutto.**

## IL VINO STAGIONALE

FEBBRAIO

In vendita dal febbraio 13 al 4 marzo



*Cantina Veneta*

COLLIS Veneto Wine Group

Società Cooperativa Agricola  
Consortile via Cappuccini, 6  
37032 Monteforte d'Alpone  
Verona, Italia

t +39 045 6108222  
f +39 045 6170161  
info@cantinaveneta.com  
www.cantinaveneta.com