



Terra Gialla

Igp Bianco Veronese



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Il suo passo svelto seguiva il ritmo dei pensieri che le affollavano la mente mentre camminava velocemente tra gli arbusti e i profumi che popolavano il sentiero. Passando accanto al muro di tufo sfiorò la parete e sentì che si sgretolava sotto il suo tocco. Sbriciolò tra le dita la polvere gialla e si accorse di quanto fosse forte e fragile allo stesso tempo.”

- **Vitigni:** Garganega (100%)
- **Denominazione:** Igp Bianco Veronese
- **Terreni:** Argilloso calcareo
- **Anno d’impianto:** 2006
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** Crinale Est-Sud/est
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d’impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- **Vendemmia:** a mano, di selezione
- **Macerazione:** prefermentativa a 12°C per 24 ore
- **T° di fermentazione:** 15°C
- **Durata fermentazione:** 20 gg
- **Affinamento:** 12 mesi in botte media di rovere francese
- **Potenziale di invecchiamento:** medio
- **Gradazione alcolica:** 13.0% vol
- **Colore:** giallo dorato leggero
- **Al naso:** pesca gialla, ginestra ed erbe aromatiche, piacevoli note agrumate che ricordano il cedro
- **In bocca:** sorso energico, sapido e notevolmente fresco. Frutta gialla succosa e mandorla amara.



Terra Gialla si presenta in una intensa veste dorata, conferita dalla macerazione per alcune ore delle uve Garganega sulle proprie bucce. Dal calice si liberano note succose di pesca gialla accompagnate da ricordi floreali di ginestra. Un accenno di agrumato di buccia di cedro, un mazzolino rinfrescante di erbe aromatiche, tra cui spiccano la mentuccia e la maggiorana, ed una sensazione tostata di mandorla completano il bouquet. Il sorso è teso ed energico, dotato di grande sapidità e di una notevole freschezza che tendono ad avere il sopravvento sulla componente calda e alcolica di questo vino, regalando agilità e facilità di beva. La chiusura è tersa nei ritorni di frutta gialla succosa e piacevolmente amaricante nei ricordi di mandorla amara.

La grande freschezza di questo vino lo rendono adatto a cibi dotati di una buona grassezza, come delle verdure pastellate e fritte, della soppressa, o un buon risotto mantecato al burro.