



Donna Francesca

Igp Bianco Veronese



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Era seduta su una poltrona di velluto, in silenzio. Non era più giovane, ma il portamento elegante e lo sguardo sicuro le conferivano una bellezza senza tempo. Ad un tratto sollevò una mano per accarezzare il filo di perle che portava al collo e cominciò a parlare con una voce suadente.”

- **Vitigni:** Garganega (60%) e Chardonnay (40%)
- **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:** Chardonnay fine agosto, Garganega fine settembre
- **Vendemmia:** a mano, di selezione
- **Macerazione:** prefermentativa a 12°C per 24 ore
- **T° di fermentazione:** 15°C
- **Durata fermentazione:** 30/35 gg
- **Affinamento:** 12 mesi in botte media di rovere francese non tostata
- **Potenziale di invecchiamento:** elevato
- **Gradazione alcolica:** 13.5% vol
- **Colore:** giallo dorato
- **Al naso:** miele, frutta a polpa bianca matura, ginestra e magnolia, il tutto accompagnato da una piacevole nota ossidativa
- **In bocca:** corpo importante, mineralità elegante e buona freschezza. Chiude con fiori gialli e mandorla.



Donna Francesca veste uno splendido color oro, ottenuto attraverso la macerazione sulle bucce del mosto ottenuto dalla migliore selezione di uve Garganega e Chardonnay. L’olfatto, inizialmente austero, si apre ad una nota seducente di miele, che poi lascia emergere sentori di frutta a polpa gialla matura, come la pesca e l’albicocca, un accenno di frutta esotica ed un profumo caldo e dolce di ginestra e magnolia. Il tutto è accompagnato da una nota ossidativa lieve, ma costante, ottenuta attraverso il contatto del mosto con l’ossigeno, che dona al vino un carattere particolare. Al palato è complesso, con un corpo importante, dotato di una componente alcolica e glicerica di tutto rispetto, che lo rende caldo e morbido allo stesso tempo. Il sorso è sostenuto da una mineralità elegante, che ricorda il sasso bianco, e da una buona freschezza. La lunga persistenza, con ricordi di fiori gialli e mandorla, è molto piacevole.

Donna Francesca è un vino dalla forte personalità. Austero e delicato al tempo stesso, sa regalare emozioni. Si accompagna bene a dei formaggi stagionati a pasta molle e crosta fiorita, come il brie, ma anche a piatti a base di coniglio e selvaggina.