



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

BIANCO VERONESE
Indicazione Geografica Tipica
BARISOL

*Un vino alla portata di tutti.
Una sensazione di giovinezza e
freschezza senza tempo.*



Uvaggio:

Rondinella 50%, Corvina 50%.

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime settimane di settembre, selezionando le uve con un'adeguata acidità. Dopo la raccolta, vengono subito pigiate e pressate per dividere il mosto dalle bucce e quindi dalle sostanze coloranti. La fermentazione dura circa 10 giorni ad una temperatura controllata di 12-15 °C.

Affinamento:

In acciaio inox a 3-4 °C per 5 mesi

Note organolettiche:

Vino semplice e di pronta beva, con al naso note che ricordano principalmente i frutti a bacca bianca, il rosmarino e gli agrumi. In bocca si presenta con buon equilibrio tra morbidezza e freschezza.

Abbinamenti consigliati: Adatto per aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce, in particolar modo crostacei.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

www.vinidindo.it



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

BIANCO VERONESE
Indicazione Geografica Tipica
BARISOL

*A wine suitable for all.
Its freshness that it releases
when you drink it.*



Graper varieties

Rondinella 50%, Corvina 50%

Vinification

The grapes are being harvested manually in the first weeks of September, selecting the less ripen grapes. After the harvest, they are immediately crushed and pressed to divide the must from the skins and then from the coloring substances. Fermentation last about 10 days at a constant temperature (12-15 °C).

Ageing

Aged in stainless steel tanks for 5 months

Organoleptic notes

Simple and drinkable wine, with notes on the nose that reminds white berried fruits, rosemary and citrus fruits. In the mouth it shows a good balance between softness and freshness.

Serving suggestion

Suitable for aperitif, excellent with dishes based on fish, especially shellfish.

Service temperature

8/10 °C

Alcoholic content

12,5 % vol.

www.vinidindo.it