



<b>DENOMINAZIONE</b>	IGT delle Venezie
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Località Blanchis, nel comune di Mossa
<b>VITIGNO</b>	50% Chardonnay, 30% Sauvignon, 10% Pinot Grigio, 10% Friulano
<b>TERRENO</b>	I terreni sono quelli tipici del Collio: marne e arenarie di origine eocenica. Suoli poveri e quindi ideali alla coltivazione della vite per la produzione di uve di qualità. La presenza delle Alpi a Nord protegge la zona del Collio dai venti freddi settentrionali. La vicinanza del mare contribuisce inoltre alla creazione di un microclima mite e temperato, con forti escursioni termiche a fine estate; condizione ideale alla maturazione delle varietà aromatiche.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Sylvoz
<b>MODALITÀ DI RACCOLTA</b>	Manuale, con cassette
<b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>	Prime due decadi di Settembre
<b>VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE</b>	Le uve dei 4 vitigni, raccolte al momento ottimale di maturazione, sono state pressate singolarmente con un processo soffice, atto a salvaguardare l'integrità delle bucce. I mosti così ottenuti, prima di esser sottoposti alla fermentazione, subiscono una chiarifica statica a freddo. La fermentazione avviene a una temperatura controllata e costante di 20° in acciaio. A seguire lo Chardonnay effettua un breve passaggio in legno, in modo da valorizzare la sua struttura e donare al blend una maggiore longevità.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13%
<b>ACIDITÀ</b>	6 g/l
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• VISTA: bel colore giallo paglierino</li><li>• OLFATTO: il profumo è caldo, elegante, con sentori di frutta esotica fresca, sfumature agrumate che ricordano la buccia di mandarino.</li><li>• GUSTO: in bocca entra fresco e vivace, di grande impatto, lascia una piacevole sensazione di calore che avvolge e stupisce per l'eleganza. Ottimo vino dalla grande personalità e territorialità.</li></ul>
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Primi piatti di pesce della laguna gradese, come vongole, cozze, scampi con pomodoro fresco
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12° C
<b>FORMATO BOTTIGLIE</b>	750 ml
<b>NOTE DEL PRODUTTORE</b>	Vino di piacevole beva grazie alla sua freschezza e acidità, ma anche da invecchiamento. Molto intrigante il suo finale speziato, con note di pepe nero che stimolano il riassaggio.

## VALENTINA

“Valentina”, il nuovo vino bianco de La Ginestra: un “blend” di quattro vini che colpisce per la sua eleganza e complessità. Il bianco “Valentina” riesce infatti a unire in maniera elegante e armoniosa tutti i quattro vitigni in produzione, e a mantenere ben distinte le loro singole personalità. In bocca, si percepisce immediatamente il corpo e la struttura di base data dallo Chardonnay, su cui si innestano le note vegetali e aromatiche del Sauvignon, la mineralità del Pinot Grigio e la morbidezza del Friulano. Ottimo vino dalla grande personalità e territorialità, e di buona longevità.

