



Un vino, la presenza di uve scelte e vendemmiate con amore e fede, canto di lode e grazie per il dono generoso del Creatore e della terra, Sua creatura.



CONTRÁMALINI



## La Ferna Bianco del Veronese IGT

Questo bianco da tavola nasce da uve tipiche del Veneto, alle quali una leggera macerazione sulle bucce regala sentori di frutta secca e confettura di frutta gialla, che possono accompagnare sia piatti salati che a base di pesce.

**Zona di produzione:** Provincia di Verona

**Uve:** Garganega, Cortese e Malvasia aromatica

**Produzione:** le uve vengono lasciate per un leggero appassimento in vigna, raccolte a mano in Settembre, in seguito pigiate-diraspate e poste a fermentare con macerazione sulle bucce per giorni alla temperatura di 20°C. Rimontaggi automatici giornalieri.

**Affinamento:** mesi in serbatoi di acciaio e alcuni mesi in bottiglia.

**Gradazione:** 13/14%

**Servizio:** 6° - 8° C

**Abbinamenti:** primi piatti delicati, antipasti e secondi di pesce con crostacei e molluschi, formaggi grassi e insalate di riso

**Formati:** bottiglia da 0,75 l.