

NEMO 2023

IGT Veneto

Cantina: Venit

Nome: Nemo

Filosofia: Vino biologico

Uve: Solaris

Tipologia: Bianco fermo

Gradazione alcolica: 13,5%

Terreno: Argilloso

Acidità: 5,70 g/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio Inox

Affinamento: 7 mesi sui lieviti con frequenti bâtonnage, 4 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 14-16°C

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. Per noi i vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Complessità olfattiva di numerose fragranze: lime, mandarino, fiori di montagna, clorofilla, albicocca e poi golosi frutti tropicali come litchi e papaya.

Corpo dinamico ed energetico, spinto da sapidità marina. Avvincente chiusura saporita, con agrumi e frutta tropicale. Molto piacevole l'abbinamento con il gamberone impanato e fritto, con salsa al lime e menta.

