



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:**

Uve autoctone
a bacca bianca
venete



L'Anfora d'el Mino

Bianco



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Fermentazione e affinamento in anfora.

Fermentation and ageing in amphora



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Dorato con riflessi ambrati.

Golden with amber reflections



Olfatto • NOSE:

Profumi di fiori bianchi, molto fruttato con note di pera, pesca a polpa gialla, pompelmo e note balsamiche della caramella al miele. Intenso e fine al naso

Aromatic notes of white flowers, very fruity with hints of pear, yellow-fleshed peach, grapefruit and balsamic notes of honey candy. Intense and refined on the nose



Aroma • PALATE:

Il sorso è di corpo, equilibrato.

Un sorso fresco ben bilanciato

con la morbidezza. Versatile, di facile beva, perfetto in aperitivo o con primi piatti come risotto asparago/porro ma anche piatti più saporiti come le sardelle in saor.

Full-bodied and well-balanced on the palate.

Fresh, with good balance and softness.

Versatile and approachable in style, ideal as an aperitif or with first courses such as asparagus or leek risotto, as well as more flavourful dishes like Venetian sweet-and-sour sardines.