



### Uvaggio · REBSORTEN:

Uve autoctone  
a bacca bianca  
venete



# L'Anfora d'el Mino Bianco



### Affinamento · VEREDELUNG:

Fermentazione e affinamento in anfora.  
*Gärung und Reifung in der Amphore*



### Note degustative · GESCHMACKSNOTEN:

#### Colore · FARBE:

Dorato con riflessi ambrati.  
*Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen*



#### Olfatto · GERUCH:

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  
*Ein Duft nach weißen Blüten, sehr fruchtig mit Noten von Birne, gelbfleischigem Pfirsich, Grapefruit sowie balsamischen Anklängen von Honigbonbons. In der Nase intensiv und fein*



#### Aroma · AROMA:

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.

*Am Gaumen körperreich und ausgewogen. Frisch, gut balanciert mit weicher Textur. Vielseitig und angenehm, ideal als Aperitif oder zu ersten Gängen wie Spargel- oder Lauchrisotto, aber auch zu kräftigeren Gerichten wie venezianischen süß-sauren Sardinen (sarde in saor)*