

White Lava

Volcanic White Wine

Un progetto nato da **viticoltura eroica** su **terreni vulcanici**. Ceppi antichi di **Garganega** che hanno sviluppato una naturale resistenza alle malattie funginee e **vitigni resistenti**. Uno dei rari vini contenente l'**Umami** - il quinto gusto - esaltatore di piatti ricercati a base di pesce, formaggi stagionati e salse a base di pomodoro.

L'origine del Quinto Gusto

Una accurata pulizia degli acini, grappolo per grappolo precede la raccolta al fine di avere **uva cernita e pulita**, togliamo tutto quello che non merita di diventare mosto. Una meticolosa separazione delle frazioni di mosto prima della fermentazione garantisce al White Lava le migliori caratteristiche organolettiche. La **sapiente gestione delle fecce nobili** come naturale antiossidante durante le fasi di affinamento, consente un **bassissimo apporto di solfiti** per la conservazione e finissaggio dei vini.

L'importanza del metodo

Una svolta alla vinificazione tradizionale dimostra che la somma di tante azioni meticolose come: **la coltivazione su rocce scure basaltiche** che trattengono naturalmente il calore, l'analisi del **momento ideale dello stacco**, il rigoroso **processo di lavorazione** della materia prima, **l'utilizzo del freddo**, delle **fecce nobili**, **il battonage**, ci consente di sviluppare il tanto ricercato Umami. Il nostro vino risulta essere più naturale, più gustoso per chi crede che il vino non sia solo un brand ma il piacere di bere bene e per chi si vuole bene.

Immagina di **assaggiare una fetta di lime con un pizzico di sale di Cervia**. Profumi agrumati che vanno dal cedro al mandarancio, profumi ricercati, originali ed esplosivi. E' perfetto con aperitivi salati e a tutto pasto. Alcol 13,00 %.

