

2025 Barisol Bianco Veronese IGT

Dindo | Venetien

Barisol Bianco Veronese IGT von Giovanni Dindo ist ein weiß gekelterter Rotwein aus Rondinella und Corvina zu gleichen Teilen und steht für unkomplizierten, jugendlichen Trinkgenuss. Die Trauben werden in den ersten Septemberwochen von Hand gelesen, gezielt mit Blick auf eine passende Säurestruktur selektiert und direkt nach der Lese schonend gepresst, sodass der farblose Most von den Schalen und deren Farbstoffen getrennt wird. Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt über etwa zehn Tage bei 12–15 °C, was die frische, klare Fruchtaromatik bewahrt und den leichten, animierenden Charakter des Weins unterstreicht.

Im Anschluss reift der Barisol Bianco rund fünf Monate bei nur 3–4 °C im Edelstahltank, wodurch seine jugendliche Frische und die präzise, geradlinige Stilistik erhalten bleiben. Im Duft zeigt er Noten von hellen Früchten mit Beerencharakter, Anklänge an Rosmarin sowie Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert er sich einfach, zugänglich und „di pronta beva“, mit einem ausgewogenen Spiel aus Weichheit und Frische, gestützt von einem moderaten Alkoholgehalt von 12,5% Vol. Der Barisol Bianco ist trocken ausgebaut, besitzt jedoch einen kleinen Restzuckeranteil, der seine Trinkigkeit erhöht, ohne die elegante, leichte Linie zu überdecken.



Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Kräuter, Zitrone, Steinbost
Geschmack	ausgewogene Säure, rund, fruchtig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2036
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischgerichte, Krustentiere

Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca' Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)