

# Mybrid IGT Veneto Bianco



## IL NOME

Mybrid, il nostro primo vino bianco ottenuto da vitigni resistenti. Dal 2023 siamo associati PIWI, un'organizzazione internazionale di cantine particolarmente dedite alla coltivazione di queste varietà di uva, che richiedono un numero molto limitato di trattamenti fitosanitari, essendo naturalmente resistenti o tolleranti alle malattie fungine.

Il risultato è un vino puro, ottenuto con trattamenti minimi. Questo per offrire un prodotto che corrisponda il più possibile alle caratteristiche del vigneto, il tutto nel rispetto dell'ambiente. Nell'etichetta è presente un'illustrazione poetica realizzata a mano, che rappresenta metaforicamente il sogno di William Savian: un ambiente naturale dove la protagonista è la vite, che come un albero accoglie tutti gli esseri viventi, piante, animali e uomini che convivono in un perfetto equilibrio.

## VINIFICAZIONE

Pochi ettari vitati in prossimità di Loncon, Annone Veneto, provincia di Venezia. L'uva viene raccolta durante la prima settimana di settembre e, una volta giunta in cantina segue una fermentazione in acciaio e affinamento per almeno due mesi. Dopo la filtrazione e imbottigliamento, segue un periodo di riposo di qualche mese in bottiglia prima del consumo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino luminoso e cristallino. Profumo intenso e diretto con profumi fruttati di melone e pesca, a seguire peperone verde, verbena e finale di mela cotogna. Secco, caldo ed avvolgente con un finale speziato. Buona mineralità e struttura.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei e per affiancare a formaggi delicati. Da provare in abbinamento a piatti delicatamente speziati.

## CURIOSITA'

Tappo in vetro, riutilizzabile all'infinito in tutte le nostre bottiglie e completamente riciclabile. Un piccolo passo alla ricerca di nuove alternative all'utilizzo del sughero per una maggiore responsabilità nei confronti del consumatore.

## RICONOSCIMENTI



Concorso Amphore  
2023  
Medaglia d'oro



Concorso città del  
vino 2023  
Medaglia d'oro



International Wine  
Challenge UK 2023  
Medaglia d'argento  
92 punti



PIWI international  
Wine Awards 2023  
Medaglia d'argento



ROSSO  
Merano Wine  
Festival 2023



87 punti  
Medaglia  
d'argento  
PIWI  
CHALLENGE  
2023



## CARATTERISTICHE DI BASE

**VITIGNO** vitigni resistenti a bacca bianca

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** calcareo argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz



## DATI TECNICI

**DENOMINAZIONE** Igt Veneto Bianco

**GRADO ALCOLICO** 13,00%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°

**FORMATI DISPONIBILI** Bottiglia da 750 ml

VINO BIOLOGICO E RESISTENTE