



GARGANEGA IGT

Uva: Garganega

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: Limoso.-sabbioso, pianeggiante, a medio impasto

Sistema di allevamento: Pergola Corta Veronese

Vendemmia: A mano verso fine Settembre

Vinificazione: La spremitura soffice avviene in assenza di raspi, seguita da una macerazione pellicolare a freddo per 10.-15 ore a 6-8 °C. La fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10 giorni circa.

Caratteristiche organolettiche: Caratteristico colore giallo paglierino luminoso, fruttato e floreale al naso, con note finali aromatiche e saline. I profumi floreali accompagnano un sapore pieno ed armonico. Si percepisce un lieve retrogusto di mandorla amara con buona persistenza in bocca. Il buon equilibrio corpo.-acidità si sposa con la piacevole freschezza.

Di buona beva è ideale con antipasti e primi piatti di pesce, zuppe e formaggi giovani. Ideale come aperitivo.

GARGANEGA IGT



Grapes: Garganega

Yield per hectar: 120 q

Soil: Vineyards located in the flat areas of the Valley with a medium texture, relatively loose, sandy and loamy soil

Training system: Short “Veronese” Pergola

Harvest: Hand picked from the first days of September.

Winemaking: Soft pressing in the absence of stems. Cold maceration for 10-15 hours at 6-8 °C. The fermentation occurs in stainless steel tanks at controlled temperature for about 10 days.

After bottling, the wine is left to rest for 3 to 6 months before release.

Tasting notes: Bright yellow, fruity and floral nose, with herbs and salt endnotes. Floral aromas, full and harmonious taste. Slight aftertaste of bitter almonds, typical of garganega grapes. Good balanced body, where acidity is perfectly in harmony with the pleasant freshness.

Refreshing and quaffable, it is an excellent match with appetizers and fish dishes, soups or fresh cheese. Ideal as an aperitif.