

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



GARGANEGA

Garganega Veneto IGT



CLASSICI

Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia, spiccano per la pulizia degli aromi varietali.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Colline vulcaniche della DOC di Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola Veronese
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	4,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino. Al naso spicca la sua mineralità accompagnata da sentori agrumati. Gusto sapido e fresco. Di media struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo bicchiere da aperitivo, si accompagna bene con antipasti e primi piatti leggeri.
BOTTIGLIA	e 750 ml