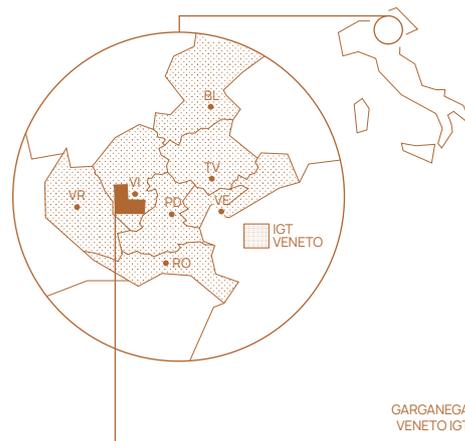


*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno
autoctono, la Garganega,
perfettamente integrato nel nostro
territorio e nella nostra storia.*



GARGANEGA
VENETO IGT

INFORMAZIONI
TECNICHE

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

CARATTERISTICHE
ANALITICHE

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

ESAME
ORGANOLETTICO

Colore giallo con tenui riflessi verdi. Al naso spiccano aromi di frutta tropicale e di agrumi. Al gusto presenta delle note minerali, con dei richiami alla frutta gialla e una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.

BOTTIGLIA
e 750 ml

