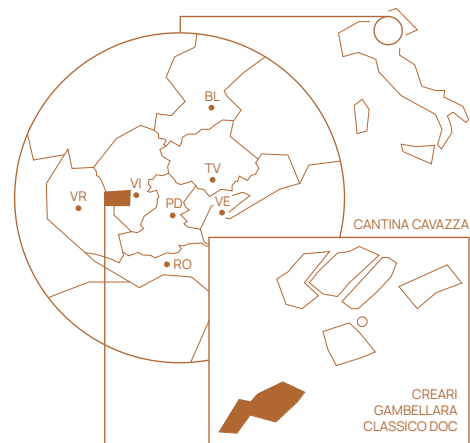


*Garganega in purezza,
che evidenzia le peculiarità
della sottozona di Creari.
La macerazione sulle bucce
e l'invecchiamento sui lieviti
aggiungono complessità al vino.*



	VISTA	OLFATTO	GUSTO	<p>Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza</p>
	Colore giallo dorato.	Frutta matura e note di spezie.	Mineralità e frutta dominano in bocca, creando una buona struttura.	

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari".	PRODUZIONE DI UVA PER HA 80 q
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Calcareo	ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni
	VITIGNI Garganega 100%	EPOCA DELLA VENDEMMIA La vendemmia tardiva, avviene nella seconda metà di Ottobre, con raccolta manuale e quindi selezione dei grappoli.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese	VINIFICAZIONE Le uve trasportate in cassette di legno fino alla cantina, vengono scaricate nella nostra pressa. La pressatura soffice, il controllo della temperatura e l'uso dei gas inerti, ci permettono di macerare per 48 ore il nostro mosto a contatto con le bucce. la fermentazione procede poi nella vasche di acciaio inox fino al termine.
	ALTITUDINE 240 mt s.l.m.	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO Permanenza per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, batonnage ogni 15 giorni. A seguito dell'imbottigliamento il vino rimane per un ulteriore anno in bottiglia.
	ESPOSIZIONE Sud-ovest	
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 ha	
DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3.800		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 13% Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo brillante intenso con riflessi dorati. Profumo complesso, minerale, ricco di sentori di frutta a polpa gialla matura e di spezie come lo zafferano. All'esame gusto olfattivo risulta persistente e con una struttura sofisticata.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 13 °C
	ACIDITÀ TOTALE 5,6 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo se abbinato a primi piatti di pesce e carni bianche. Da provare con piatti della cucina fusion.
		BOTTIGLIA e 750 ml	

