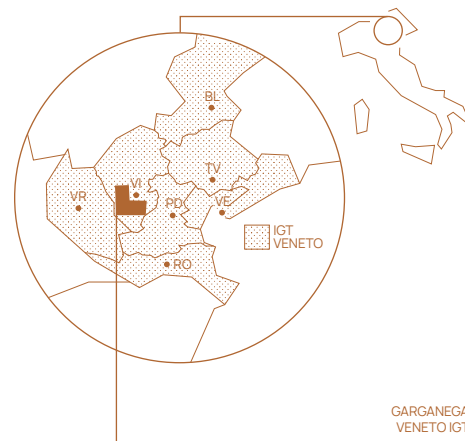




*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

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



GARGANEGA  
VENETO IGT

	<p><b>VISTA</b></p> <p>Colore giallo con riflessi verdognoli.</p>	<p><b>OLFATTO</b></p> <p>Aromi di frutta tropicale e limone.</p>	<p><b>GUSTO</b></p> <p>Buona mineralità accompagnata da frutta gialla.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sapidità</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
---	---	--	--	--

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p><b>ALCOOL SVOLTO</b> 12% Vol.</p>
	<p><b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4,2 g/l</p>
	<p><b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6 g/l</p>

ESAME ORGANOLETTICO	<p>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.</p>
	<p><b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12 °C</p>
	<p><b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.</p>
	<p><b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml</p>

