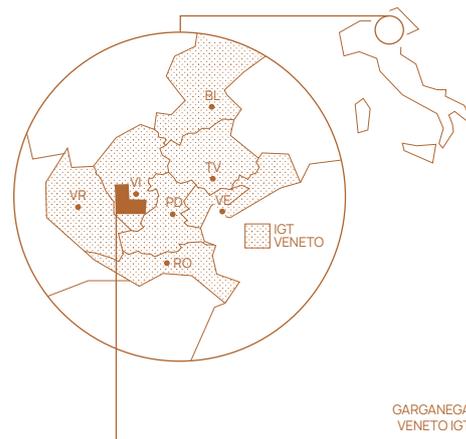


*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.*

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



GARGANEGA
VENETO IGT

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

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p>ALCOOL SVOLTO 12% Vol.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO 4,2 g/l</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE 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>TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.</p>
	<p>BOTTIGLIA e 750 ml</p>

