

Garganega Verona Igt



È un vino che ha trovato terreno e clima ideali nella provincia di Verona, dove esprime il massimo delle sue potenzialità, grazie alla pregiata uva Garganega. Il profumo ricorda il sambuco, fiori bianchi di campo appena germogliati, accompagnati da note balsamiche. Al gusto ha l'eleganza tipica del vigneto.

Uvaggio

100% Garganega.

Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nel veronese, culla tipica di questo vitigno. L'età varia dai 10 ai 30 anni. I terreni collinari, ricchi in sostanze minerali, hanno natura prevalentemente argillosa.

Vinificazione

Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione: dopo la pigiatura ed una rapida macerazione pellicolare a freddo si pressano mediante spremitura soffice. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura fra i 16 e i 18° C per conservare il più possibile il carattere floreale e balsamico.

Garganega & Cucina

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti freschi.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Gradazione alcolica: 12% vol.

