

Garganega Veronese I.G.T.



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Garganega
Raccolta	Settembre
Resa per Ettaro	70 HL
Vinificazione	Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 12/24 ore. Per 5/6 mesi viene fermentato il 50% in barrique, l'altro 50% affinato in botti d'acciaio.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino.
Aroma	Fior di acacia, frutta bianca, pesca e mela.
Note di degustazione	Morbido, bilanciato da una fresca acidità con note agrumate di ananas e pompelmo.
Abbinamenti	Primi piatti, carni bianche, pesce.
Temperatura di servizio	8°C - 10°C
Grado Alcolico	12,5% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti