



GARGANEGA VERONESE IGT

“VINO BIANCO VENETO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo tipico giovane e fresco vino bianco si trovano nelle campagne adiacenti Verona.

VITIGNO

100% Garganega

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, effettuata la prima settimana di settembre, gli acini vengono pressati e il mosto ottenuto viene messo a macerare a temperatura controllata. Segue la fermentazione in recipiente d'acciaio, ideali per incrementare la freschezza e il frutto tipico di questo vitigno

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo con riflessi paglierini. Si presenta fruttato e floreale al naso. Il palato risulta fresco, mineabile con una buona acidità e piacevole finale.

ALCOOL 13% 