

GARGANEGA GARDA

DOC



Vitigni

Garganega

Metodo di produzione

La vendemmia inizia, solitamente, nella prima settimana di settembre.

All'arrivo delle uve in cantina segue una soffice diraspa-pigliatura. Si procede con la pressatura ed il limpido a freddo del mosto.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata.

Il vino rimane sui propri lieviti per circa 4 mesi, fino al momento dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante.

Fruttato e lievemente aromatico all'olfatto. Asciutto, sapido, piacevole ed equilibrato.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente ad asparagi, risotto, uova e frutti di mare.

Ottimo da consumare al momento dell'aperitivo.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Titolo alcolometrico

12,50% vol.