

GARGANEGA VERONESE

IGT Indicazione Geografica Tipica

Vitigni a bacca bianca, il più importante delle

province di Verona e Vicenza, la varietà che

domina le colline della DOC Soave.

Uve: Garganega 80%

Trebbiano di Soave 20%

Vinificazione: Pigiatura delle uve con una breve macerazione

a freddo per esaltare gli aromi e i profumi tipici della Garganega (l'uva principe del Veronese). Parziale fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata di 20°C. Successiva permanenza in acciaio 4 mesi

Note Gustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vino bianco e secco. Profumo intenso e delicato con sentori floreali e di frutta bianca. Sapore asciutto, armonicoc, con caratteristico

retrogusto di mandorla.

Analisi: Alcol 13% Vol



1 bottiglia



1 cartone (6 bottiglie)



€ 10,00