



GARGANEGA VERONESE IGT

Il Garganega è un vino dal profumo delicato, fruttato con sentori di frutti esotici. Il gusto è gradevole, armonico leggermente agrumato. Buono come aperitivo, apprezzato con antipasti e primi piatti; come risotti, portate a base di pesce, carni bianche, pollame e coniglio. Squisito abbinamento con le verdure e frittate leggere. E molto “piacevole” il suo contrasto con formaggi freschi ... da provare!

ZONA DI PRODUZIONE: Bardolino Classico (comuni di Garda Costermano e Bardolino).

VITIGNO: Garganega.

COLTIVAZIONE: Pergola tradizionale veronese e Guyot.

RACCOLTA DELL’UVA: Manuale a partire da metà settembre.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio.

COLORE: Paglierino chiaro.

BOUQUET: Fruttato con note di agrumi.

SAPORE: Piacevole con sentori di frutta.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C.