

## Lago Bianco del Veneto IGT



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

**Formato:** 1000 ml.

**Tipologia:** Vino bianco secco.

**Vitigni:** Trebbiano 60%, Garganega 40%.



**Caratteristiche e collocazione dei vigneti:** Vigneti situati in posizione pedecollinare e in terreni ricchi di scheletro e di medio impasto.

**Sistema di allevamento:** pergola semplice o doppia.

**Resa per ettaro:** 168 hl.

**Vendemmia:** Settembre - Ottobre.

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

**Stabilizzazione:** Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

**Dati analitici:** Alcol 11,5%.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** intenso, aromatico con sentori di floreali.

**Sapore:** armonico e fresco.

**Metodo di servizio:** servire alla temperatura di 12° - 14°.

**Gastronomia:** Vino bianco per tutti i giorni, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.