

Lago Garganega 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: Garganega 100%.



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.