

# Dogana Veneta

## GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## GARGANEGA

ESPRESSIONE INNOVATIVA DELLA GARGANEGA CHE RIMANE TRA I VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA PIÙ IMPORTANTI DELLA VITICOLTURA VERONESE.

IN QUESTA SELEZIONE SONO NITIDI I RICHIAMI FLOREALI CON ELEGANTI INTRUSIONI SPEZIATE.

AL PALATO RICCO E PERSISTENTE, CON BUON EQUILIBRIO DELLE SENSAZIONI DI SAPIDITÀ E FRESCHEZZA ACIDA, UNA BUONA STRUTTURA NE FANNO UN BIANCO ACCATTIVANTE PER ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI ANCHE ELABORATI E CARNI BIANCHE.

### VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA

### SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE

### ETÀ DELLE VIGNE

15-25 ANNI

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

### GRADAZIONE

12,5% VOL

### MATURAZIONE

5 MESI IN ACCIAIO

### ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

### ALL'OLFATTO

SFUMATURE DI FIORE D'ARANCIO, CON EVIDENTI NOTE DI FRUTTA ESOTICA

### AL GUSTO

VELLUTATO, INTRIGANTE ED AVVOLGENTE

### ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A PASTA CON SUGHI LEGGERI, PESCE DI LAGO E DI MARE

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



750ml



ARTICOLO	060029
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373402800
PESO BOTTIGLIA	1,30 KG.
CARTONI PER PALLET	85 (5 X 19)
EAN CARTONE	8003373402862
PESO CARTONE	8,1 KG.
MISURE CARTONE	25 X 17 X 31,5 CM.
ALTEZZA PALLET	170 CM.
PESO PALLET	770 KG.

  
CANTINA  
CASTELNUOVO  
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda  
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200  
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com