



Il Bianco di Verona Garganega IGT

È un vino che proviene dalle migliori uve Garganega di parcelle selezionate della provincia di Verona, espressione della tradizione e specchio del terroir calcareo-argilloso.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha profumo ricco e floreale, sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca e una nota minerale distinta tipica del suolo vulcanico. Fresco e sapido completa la beva con una lunga persistenza.

UVAGGIO

100% Garganega.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati nel veronese, colla tipica di questo vitigno. L'età varia dai 20 ai 30 anni. I terreni collinari, ricchi in sostanze minerali, hanno natura prevalentemente calcarea-argillosa.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Guyot con 5000 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

Le uve vengono scrupolosamente selezionate e raccolte manualmente a maturazione fisiologica ottimale.

LA VINIFICAZIONE

Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione: dopo una moderata pigiatura ed una rapida macerazione pellicolare a freddo si pressano sofficemente ed il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura fra i 14 e i 16° C.

GARGANEGA&CUCINA

Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	12,12
Zuccheri residui	1,2 grammi/litro
Acidità totale	5,40
Estratto netto	22,00