



3516

IGT VENETO BIANCO

Garganega 100%

Zona di produzione: Valpolicella Classica.
Provincia di Verona.

Vitigno: Garganega.

Terreno: Calcareo, limoso, sabbioso.

Tipologia di allevamento: Spalliera.

Tecnica di produzione:

Pressatura soffice con presse a polmone.

Fermentazione in acciaio con la tecnica del "bâtonnage".

Grazie a questa tecnica il vino acquisisce un aumento della sensazione di corpo del vino e un migliore sviluppo di alcuni aromi.

Quest'operazione dura circa 6 mesi e consiste nel rimettere in sospensione le "fecce nobili" agitando il vino dopo la fermentazione alcolica.

Contenuto:

Alcool: 12,39 % vol.

Acidità: 5,83 gr/l.

Zuccheri: 1,92 gr/l.

Estratto secco totale: 21,08 gr/l.

SO2 totale: 59 mg/l.

Durata di conservazione: 3 anni.

Temperatura di servizio: 06°-08°C.

Formati: 750 ml - cartone da 12 bottiglie

Abbinamenti gastronomici: Antipasti di pesce, carni bianche, risotto di mare, piatti a base di uova, cibi poco strutturati in genere.

