

Garganega

Vitigni: 100% Garganega

Denominazione: Garganega Igt Veneto

Zona Vitivinicola: Colli Berici (Vicenza)

Comune: Barbarano Mossano

Anno d' impianto vigneti: 1970

Altitudine: 50 m. s.l.m.

Esposizione: sud est

Natura del terreno: argilloso

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: speronato

Densità ceppi per Ha.: 2000

Resa: 120 q/ha

Grado: 12% vol

Vinificazione: in bianco

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: max. 17 gradi

Affinamento: acciaio sui lieviti

Caratteristiche Organolettiche:

Vino bianco di colore giallo paglierino con sentori floreali ed intensa mineralità.

Il gusto si presenta fresco con un finale di mandorla e accentuata sapidità.

Ottimo da abbinare con:

- Antipasti e piatti freddi,
- Pesce e frutti di mare,
- Formaggi erborinati.

Servire ad una temperatura tra 8 e 10 °C.

La base si presta per la sua particolarità alla spumantizzazione (vd. Spumante ZeroUno e Zero32).

