

# COLOMBARA VERONESE GARGANEGA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Vitigno** Garganega.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Il vigneto Colombara è un vigneto di profondo carattere. Interamente terrazzato è situato in località Oliosì, una piccola frazione del comune di Castelnuovo del Garda situata a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** La collina si trova a 100/200 metri s.l.m., è di origine morenica con terreno calcareo e argilloso.

**Forma d'allevamento** Pergola.

**Vendemmia** Al momento della completa maturazione dell'uva (normalmente nella prima decade di ottobre) si procede alla recisione del tralcio in surmaturazione. Dopo aver atteso circa due settimane, si procede alla raccolta manuale.

**Vinificazione** Le uve sono pigiate, diraspate ed immediatamente raffreddate per una breve macerazione a freddo con le bucce. Segue la decantazione statica del mosto e la fermentazione a temperatura controllata. Dopo l'imbottigliamento il vino viene fatto affinare in bottiglia per almeno 10 mesi prima della sua messa in vendita.

**Descrizione organolettica** Colore giallo dorato, olfatto intenso con profumi di liquirizia, fiori di camomilla e albicocca. Alla beva corposo e setoso, con sentori di frutta esotica, fiori di acacia, vaniglia e spezie. Mineralità spiccata quando si lascia spazio al tempo, perfettamente equilibrato con ottima persistenza retrofattiva.

**Vol.** 13%.

**Abbinamento consigliato** Ottimo con carni bianche e rosate al forno, glassate e marinate. Formaggi erborinati di media stagionatura. Saprà sorprendervi con foie gras e tartufo.

**Temperatura di servizio** 12°C - 14°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA