

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