

COLOMBARA VERONESE GARGANEGA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Cépage Garganega.

Localisation et caractéristiques du vignoble Le vignoble de Colombara est sur un sol profond, situé à Oliosi, un petit hameau de la commune de Castelnuovo del Garda situé au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition La colline est située à 100/200 mètres d'altitude, d'origine morainique avec des sols calcaires et argileux.

Système de plantation Pergola.

Vendanges Au moment de la maturation complète des raisins (normalement au cours des dix premiers jours d'octobre), la branche de surmaturation est coupée. Après environ deux semaines, la récolte manuelle est effectuée.

Vinification Les raisins sont foulés, égrappés et immédiatement refroidis pour une courte macération à froid avec les peaux. Après décantation du moût pour ne garder que les lies fines, commence la fermentation à température contrôlée. Après mise en bouteille, le vin est vieilli pendant au moins 10 mois avant d'être mis en vente.

Description organoleptique Robe jaune d'or, nez intense aux arômes de réglisse, de camomille et de fleurs d'abricot. Bouche intense et soyeuse, avec des notes de fruits exotiques, de fleurs d'acacia, de vanille et d'épices, et une belle minéralité qui donne un bel équilibre.

Vol. 13%.

Accords mets et vins recommandés Excellent avec les viandes blanches cuites au four. Fromages bleus d'âge moyen, ou plus surprenant, avec du foie gras et de la truffe.

Température de service 12°C - 14°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA