

'EGA GARGANEGA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno Garganega.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei comuni di Sona e Castelnuovo del Garda in provincia di Verona.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Prima decade di ottobre.

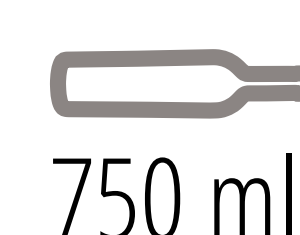
Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso floreale con note di biancospino, acacia e gelsomino, fruttato con evidenti note di pesca bianca, banana, albicocca e cenni di frutta tropicale. Al palato asciutto, sapido, ritorno degli aromi nasali. Vibrante con considerevole bevibilità.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti e pesce di lago.

Temperatura di servizio 8°C - 10°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA