

# 'EGA GARGANEGA VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Cépage** Garganega.

**Localisation et caractéristiques du vignoble** Élaboré à partir de raisins provenant des vignobles de la municipalité de Sona et Castelnuovo del Garda dans la province de Vérone.

**Altitude moyenne des sols et leur composition** Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sols calcaires, argileux, graveleux, sableux.

**Système de plantation** Guyot.

**Vendanges** Dix premiers jours d'octobre.

**Vinification** Pressurage doux, fermentation en cuve à température contrôlée.

**Description organoleptique** Couleur jaune paille avec des reflets légèrement verdâtres. Nez floral avec des notes d'aubépine, d'acacia et de jasmin, fruité avec des notes évidentes de pêche blanche, de banane, d'abricot et des notes de fruits tropicaux. En bouche, le vin préserve ces arômes et sa structure est aromatique avec une acidité très rafraîchissante.

**Vol.** 12,5%.

**Accords mets et vins recommandés** Apéritif par excellence, il se marie bien avec les entrées et les poissons blancs.

**Température de service** 8°C - 10°C.

  
750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA