

# '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