

GARGANEGA SPUMANTE



Uva: Garganega

Resa per ettaro: 120 q

Suolo: Limoso.-sabbioso, pianeggiante, a medio impasto

Sistema di allevamento: Pergola Corta Veronese

Vendemmia: Vendemmia a mano ad inizio Settembre

Vinificazione: Pigiatura soffice e vinificazione in bianco

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per circa 10-12 giorni, seguita dalla seconda in autoclave per almeno 90 giorni. Terminata la fermentazione il vino rimane sui lieviti per 20 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

Caratteristiche organolettiche: Elegante, fresco e persistente, con un perlage delicato ed un colore giallo paglierino tenui riflessi verdognoli. Elegante profumo di fiori di campo, seguito al palato da una leggera nota amarognola che crea un connubio perfetto con la lieve dolcezza iniziale.

Grado alcolico: 12%

Temperatura di servizio: : 8-10° C.

Annata: 2018

GARGANEGA SPUMANTE



Grapes: Garganega

Yield per hectar: 120 q

Soil: Vineyards located in the flat areas of the Valley with a medium texture, relatively loose, sandy and loamy soil

Training system: Short "Veronese" Pergola

Harvest: Grapes are harvested by hand at the beginning of September

Winemaking: Soft pressing and traditional white winemaking technique.

the first fermentation is carried out in steel vats at 15°-17° C for 10-12 days, the second fermentation is carried out in autoclaves for 90 days.

Once the wine has completed fermentation, it remains on the lees for 20 days with daily batonage to add body and enhance aromas.

Tasting notes: Stylish balance, fresh and persistent, with a fine perlage and a straw yellow colour.

Elegant aromas of wild flowers, followed by dry notes perfectly balanced with the initial sweetness.

Alcohol: 12%

Serving temperature: 8-10° C.

Vintage: 2018