

GARGANEGA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica



Uvaggio Garganega in purezza

Vigneto Il sistema di allevamento è a Guyot. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice, lenta e progressiva. Il mosto viene chiarificato a freddo per decantazione statica e fermentato a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Affinamento Dopo un leggero appassimento in pianta e vendemmia tardiva il vino viene conservato sui propri lieviti per circa 4 mesi, e commercializzato dopo circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche Di colore giallo paglierino, al naso esprime intense ed eleganti sensazioni fruttate. Al palato mineralità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto. Presenta struttura, lunghezza ed armonia.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, con antipasti a base di pesce, anche delicatamente affumicati, e primi piatti di mare.

Temperatura di servizio 10-12 °C

GARGANEGA VERONESE

Indicazione Geografica Tipica

Grape varieties	100% Garganega	Rebsorten	Reine Garganega
Vineyard	The training system is by Guyot. The density of vine stocks is 4400 vines per hectare and the production is of about 2 kg per plant. The soil is mainly morainic, situated in the south of Garda Lake. The rows enjoy north-south exposition and the harvest is exclusively by hand.	Weinberg	Erziehungssystem Guyot. Pflanzendichte von 4400 Stöcken pro Hektar mit einer Produktion von ca. 2 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, mit nach Nord-Süd ausgerichteten Rebzeilen. Die Weinlese erfolgt von Hand.
Vinification	The grapes are subjected to a soft, slow and progressive pressing. Cold clarification takes place with static settling, followed by fermentation at a controlled temperature in steel tanks with selected wine yeasts.	Weinherstellung	Die Trauben werden einer sanften und langsamer Pressung unterzogen. Der Most wird für eine statische Dekantierung und Gärung mit ausgesuchten Hefen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehälter kalt abgeklärt.
Refinement	The wine is kept on its own yeasts for about four months in steel tanks and it will be ready for drinking after a couple of months of refinement in bottles.	Ausbau	Der Wein wird auf eigener Hefe für ca. 4 Monate gelagert und kommt ungefähr einen Monat nach Ausbau in Flaschen in den Handel.
Organoleptic aspects	The wine obtained from Garganega grapes expresses a distinct personality with intense and elegant fruity sensations. On the palate minerality and softness give a very pleasant effect.	Organoleptische Merkmale	Dieser Wein drückt eine entschiedene Persönlichkeit aus verbunden mit sehr eleganten fruchtigen Eindrücken, so wie Pfirsiche. Am Gaumen spürt man Mineralität und Weichheit, die einen äußerst angenehmen Effekt hinterlassen. Präsentiert Struktur, Länge und Harmonie.
Food matching	It has structure, length and harmony. It is perfect for an aperitif and with fish appetizers, also smoked and fish mains.	Serviovorschlag	Ein perfekter Aperitif, dieser Wein ist auch perfekt um Antipasti zu begleiten mit Fisch, zart geräucherten Fisch und Merresfrüchten.
Serving temperature	10-12 °C	Trinktemperatur	10-12 °C