



Garganega Veronese IGT

MJSIA

VIGNA
'800
EX GIANFRANCO ELAMPINI

Az. Agricola VIGNA '800
di Elampini Gianfranco
via Moron 46, Negrar (VR)
Tel. 045 600.01.33

Terreno: Argilloso ricco di scheletro.

Vitigni: Da uve Garganega Veronese accuratamente selezionate.

Produzione per ettaro: 120 q/ha

Vendemmia: Raccolta a mano. Uve molto mature che hanno raggiunto un'alta concentrazione zuccherina.

Vinificazione: Pressatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: In serbatoi di acciaio.

Colore: Giallo paglierino leggermente carico con riflessi dorati.

Analisi: Alcol 13 % Vol; Acidità totale 5,7 g/l; residuo zuccherino 6 g/l.

Profumi: Profumo intenso di frutta bianca (Mela, pera) con ricordi di acacia e fiori di mimosa.

Gusto: Sapore asciutto, armonico con tipico retrogusto amarognolo. Di medio corpo e giusta acidità.

Gastronomia: Ideale come aperitivo, con antipasti, pesce azzurro e di lago, zuppe di pesce, frittate e torte di verdura.

Servizio: Da bersi giovane. Si consiglia di servire ben fresco a 8-10 °C.