

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.

Soil: Alluvial soil, rich in skeleton.

Vineyards: Garganega Veronese grapes strictly selected.

Hectares Production: 120 q/ha.

Harvest: Hand - harvest of mature grapes with a high sugar content.

Aging: in inox tanks.

Vinification: Soft pressing, quick maceration and fermentation at controlled temperature.

Color: Light yellow with golden reflex.

Analysis: Alcohol 13 % Vol; Total Acidity: 5,7 g/l; Sugar Residual: 6 g/l.

Tasting Notes: Intense flavor of white fruit (apple, pear), honey and mimosa-flower. Dry taste with typical bitter aftertaste. Medium body and perfect acidity.

Gastronomy: Ideal as aperitif, with starter, fish dishes, eggs and vegetarian dishes. To serve at 8-10°C while still young.

MJSIA
Garganega Veronese
Indicazione Geografica Tipica

