

QUOTA 101

GARGANEGA
Veneto IGT
2017



100% Garganega



VENDEMMIA		Verso la fine settembre, con raccolta manuale delle uve.	
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.	
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.	
VINIFICAZIONE		Diraspatura dei grappoli e macerazione del pigiato con fermentazione operata da lieviti indigeni e senza aggiunta di solforosa per ca. una settimana. Successiva pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a 15/16°C.	
COLORE		Giallo dorato.	
PROFUMO		Bouquet complesso e avvolgente, sentori di fiori bianchi, albicocca ed erbe aromatiche, ricordi di frutta matura.	
GUSTO		In bocca si presenta polposo con una bella struttura bilanciata da note minerali e fresche. Sorso avvolgente e gustoso.	
ABBINAMENTI		Ideale a tutto pasto, in particolar modo con primi piatti saporiti.	
GRADO ALC. 12,5%		ACIDITÀ TOT. 4,9gr/l	ZUCCHERO RESIDUO N.D.