



Classificazione: IGT Bianco Veronese

Varietà: Garganega 100%

Numero di Bottiglie prodotte: 5.000

Comune di Produzione: Lazise (Verona - Italia)

Altitudine: 100 metri s.l.m.

Nome dei Vigneti: Costabella, Le Coste

Resa per ettaro: 80 q/ha

Sistema di allevamento: guyot

Densità d'impianto: 6000 piante ettaro

Raccolta: prima decade di Ottobre a mano, in cassette

Materiale delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Affinamento: 3 mesi sur lies a 8°C

Epoca di imbottigliamento: Febbraio

Gradazione alcolica: 12,5%vol.

Acidità: 6,7 g/l

Ph: 3,21

Zuccheri: 0,60 g/l

Estratto secco netto: 21 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: brillante, cristallino, dalle delicate sfumature giallo paglierino.

Olfatto: si presenta con intensi riconoscimenti di frutta bianca fresca, espressione territoriale della Garganega.

Gusto: all'ingresso è morbido e di piacevole beva, con una equilibrata alternanza fresco-sapida. Fine, elegante e di adeguata persistenza, chiude con coerente corrispondenza naso bocca.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti generali: aperitivo in abbinamento a sfiziosi fingerfood, risotti e pasta alle verdure o pesce, pizza.