



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



GARGANEGA STELVIN CAP

CLASSIFICAZIONE. Vino bianco secco I.G.T..

UVAGGIO. 100% Garganega. La maggior parte delle uve vengono dall'area nord-est di Verona. Questo è un vino fruttato con un finale leggero.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Le uve vengono pressate e lasciate con le bucce a macerare per circa 6 ore, dopo si ha la separazione del mosto dalle parti solide, e vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione viene fatta a temperatura controllata intorno ai 14 - 18 °C in tini d'acciaio inossidabile per 10 - 12 giorni. Il vino viene lasciato riposare per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13%.

ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO. 5.8 grammi per litro.

DURATA. Da bere preferibilmente giovane entro i tre anni.

COLORE. Giallo tenue e paglierino.

AROMA. Fruttato con sentori di mele e un accenno di pere.

GUSTO. Morbido e con un retrogusto persistente e delicato.

SERVIZIO. Da servire preferibilmente a 10 - 12 °C.

ABBINAMENTI. Pesce, carne bianca, uova, pasta con formaggio, vellutate.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13