



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it

GARGANEGA

VILLA VITTORIA



CLASSIFICAZIONE. Vino Bianco secco I.G.T. .

UVAGGIO. Garganega.

PROCESSO DI PRODUZIONE. Grazie alla vendemmia tardiva, l'uva Garganega ottiene maggiore struttura e complessità aromatica. Finita la fermentazione alcolica una parte del vino viene lasciata sulle fecce fini, mentre l'altra viene affinata in legno. Ne risulta un vino dalla bocca piena, minerale e ricco.

CONTENUTO ALCOLICO TOTALE. 13,00%.

CONTENUTO DI ACIDITÀ IN ACIDO TARTARICO. 5.8 grammi per litro.

COLORE. Giallo paglierino acceso.

AROMA. Profumo dominato da note di frutta bianca. Leggeri sentori di erbe e vaniglia ne completano l'aroma.

GUSTO. Corpo morbido, dal retrogusto fresco e finale lungo e sapido.

SERVIZIO. 10 - 12 °C.

ABBINAMENTI. L'abbinamento più indicato è quello con la carne bianca, pesce di lago e di mare e vellutate.



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