



ANTICHE TERRE®  
VENETE



## Garda

### Classificazione

Garda D.O.C.

### Regione

Veneto, Italia.

### Uvaggio

Garganega, Chardonnay e altre varietà complementari.

### Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla seconda settimana di Settembre.

### Vinificazione

Le uve vengono pressate e lasciate con le bucce a macerare per circa 6 ore e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

### Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

### Contenuto Alcolico Totale

13 %

### Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

### Colore

Giallo paglierino acceso.

### Aroma

Profumo dominato da note di frutta bianca. Leggeri sentori di erbe e vaniglia ne completano il bouquet aromatico.

### Gusto

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

### Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

### Abbinamenti

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

### Formato Bottiglia

0,750 L

[www.anticheterrevenete.it](http://www.anticheterrevenete.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS

