



Garganega Selezione

Classificazione

Vino Garganega Verona I.G.T.

Regione

Verona, Veneto, Italia.

Uvaggio

Garganega.

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



ANTICHE TERRE
VENETE



www.anticheterrevenete.it



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



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

