



Garganega igt veronese

Zona di produzione: la provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Produzione in vigna: ca. 120 q.li per ettaro

Vitigni: Garganega

Colore: giallo paglierino tenue

Bouquet: delicato, intenso, con sentori di fiori, di banana e mela verde

Sapore: amabile, vellutato, armonico ed elegante

Metodo di produzione: macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Consumo: vino da bersi giovane, servito alla temperatura di 10-12°C

