



Garganega Spumante Brut



VITIGNI

100% Garganega



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 175 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 90 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale nel mese di settembre.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentato ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini e i lieviti. Viene poi spumantizzato in autoclave per circa 60 giorni.



ALCOOL

12 % Vol.



COLORE

Giallo verdolino.



PROFUMO

Sentori floreali.



SAPORE

Fruttato, secco e deciso.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente per aperitivi, primi piatti freschi e pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C – 8°C.