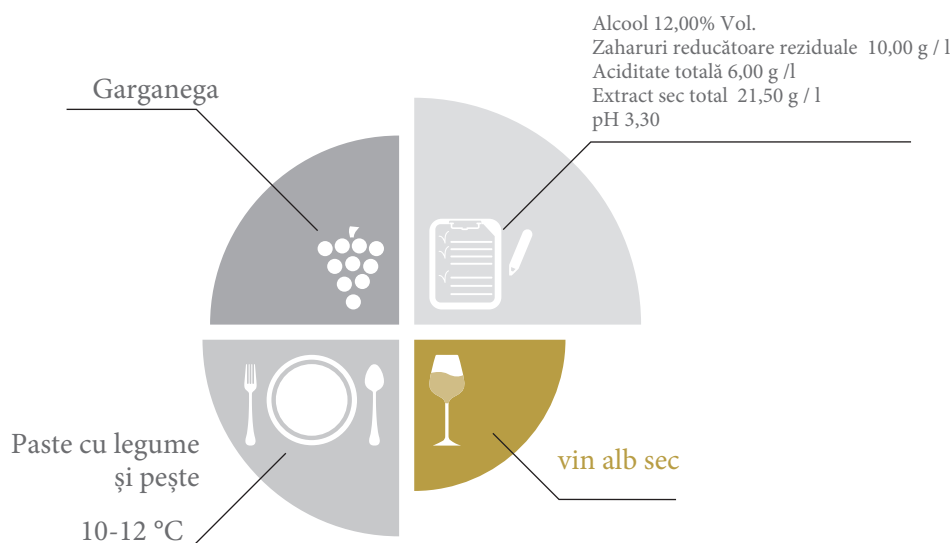


GARGANEGA

VERONESE IGT



VIIILE

Locație: zona Soave.

Altitudine: 80 de metri deasupra nivelului mării.

Tipul de sol: în principal de origine vulcanică.

Sistem de susținere: pergola veroneză.

Vârsta viței de vie: 15-25 ani.

Muguri pe butașul de viță de vie: 20-30.

Densitate: 2.500 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 84 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: sfârșitul lunii septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: zdrobire și deziorchinare, urmate de presare blândă în prese pneumatice cu membrană. Temperatura de fermentare 14 - 16 °C și apoi vinul este lăsat să se matureze pe drojdie până primăvara înainte de îmbuteliere. Stabilizare: proteică și tartrică.

NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: galben pai cu nuanțe verzui.

Buchet: fin, cu note delicate de piersică albă, ușor floral.

Gust: corp mediu, armonios, crocant și proaspăt combinat cu o notă de migdale amare la final, tipică pentru Garganega.



VIVALDI