



## GARGANEGA VERONA IGT

Garganega este regina soiurilor albe de struguri veronezi, tipici regiunii Soave.

Culoare: galben pai cu reflexe verzui.

Buchet: fin, cu note delicate de fructe albe, ușor floral.

Gust: cu corp mediu, armonios, proaspăt, care combină prospețimea cu o notă finală de migdale amare, tipice soiului de struguri Garganega.



SOI DE STRUGURI

**100%**

Garganega



STIL:  
Vin alb sec



STICLA:  
750 ml



TEMPERATURA  
DE SERVIRE:

10° | 12° C



ALCOOL

12,00% vol

### VIILE

Situate în inima zonei Soave, la 80 de metri deasupra nivelului mării, cu soluri de origine vulcanică. Viță de vie înierbată. Sistem de susținere: pergola veroneză modificată. Vârsta viței de vie: 20-30 de ani.

Încărcarea mugurilor pe viță: 22. Densitatea plantării: 2.500 de plante pe hectar. Randament pe hectar: 84 hl.

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare la sfârșitul lunii septembrie.

Vinificație: zdrobirea strugurilor cu deziorchinare urmate de presare ușoară în prese pneumatice cu membrană. Fermentare fără pielețe la temperatură controlată de 14-16 °C, apoi păstrare în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.

### ASOCIERI CULINARE

It pairs well with appetisers and pasta dishes with vegetables and fish.

### VINTAGE 2019

Recoltarea din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume mai reduse cu 15-20% față de 2018. După ani de temperaturi ridicate în faza finală de coacere, în care acumularea zahărului a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă anul 2019 a fost un an în care temperaturile scăzute, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați, prin urmare deosebit de potriviți pentru appassimento. Vinurile din 2019 exprimă mai bine caracteristicile teritoriului de longevitate și prospețime.