

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



GARGANEGA VERONA IGT

Strugurii de garganega au o culoare galben-pai la fel ca vinul demisec pe care îl produc. Cu arome de flori și fructe albe, vinul are un gust fin, proaspăt și armonios cu bucurie, cu nuanțe exotice.



SOI DE STRUGURI

100% Garganega



TIP

Vin alb demisec



FORMAT

750 ml



TEMP. DE SERVIRE

8-10 °C



CONȚINUT ALCOOL

12% vol

VIILE

Situate pe dealuri lângă Verona, la 100-200 de metri deasupra nivelului mării, cu soluri foarte variate de la calcaros la argilos. Sistem de susținere: pergolă dublă. Vârsta viței de vie: 20-25 de ani. Randament pe hectar: 90 hl.

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare manuală la sfârșitul lunii septembrie.

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

ASOCIERI CULINARE

principale delicate pe bază de pește.

Ideal cu aperitive, se asociază excelent cu meniuri vegetariene sau feluri

VINTAGE 2019

Recoltarea din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani de căldură mare în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, am avut în cele din urmă un an în care temperaturile scăzute, combinate cu diferențele zi / 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 liberi, prin urmare, deosebit de potriviți pentru appassimento. Vinurile denotă expresii mai teritoriale de longevitate și o prospețime mai mare.

Dionisos
Casa de Vinuri Seleccionate

work of art