

Garganega

Vigne Alte

i.g.t. veneto

Anbaugebiet:

Provinz Verona, Venetien

Boden:

Hügelgebiet moränischen Ursprung

Rebsorten:

Garganega

Weinlese:

Traubenselektion durch Handlese, zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife

Weinbereitung:

Kurze Maischegärung, sanfte Pressung und temperaturkontrollierte Gärung des Mostes

Ausbau:

in Stahltanks

Weinanalysen:

Alkoholgehalt 12 % Vol.

Farbe:

zart strohgelb

Bouquet:

delikat, intensiv, mit Blumenduft und Anklängen von Banane und grünem Apfel

Geschmack:

lieblich, samtig, harmonisch und elegant

Serviervorschläge:

optimal als Aperitif, hervorragend zu leichten und frischen Sommergerichten

Lagerfähigkeit:

Wein, der jung innerhalb von 2 Jahren getrunken werden sollte

Serviertemperatur:

10°-12°C



ZENI
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022
www.zeni.it - info@zeni.it