

Garganega

Vigne Alte

i.g.t. veneto

Zona di produzione:
la provincia di Verona

Suolo:
terreni collinari di origine morenica

Vitigni:
Garganega

Raccolta:
a mano selezionando i grappoli migliori, giunti a maturazione ottimale

Metodi di produzione:
macerazione pellicolare, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento:
in acciaio

Dati analitici:
alcol 12 % vol.

Colore:
giallo paglierino tenue

Bouquet:
delicato, intenso, con sentori di fiori, di banana e mela verde

Sapore:
amabile, vellutato, armonico ed elegante

Abbinamento gastronomico:
ottimo come aperitivo, è particolarmente piacevole abbinato ai piatti più freschi dell'estate

Consumo:
vino da bersi giovane nell'arco di 2 anni

Temperatura di servizio:
10°-12°C



ZENI
1870

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