



Garganega Spumante Brut



VITIGNI

100% Garganega



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti collinari nel paese di Illasi, provincia di Verona. Altitudine 175m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo alluvionale con presenza di scheletro. Produzione in vigna di circa 90 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia svolta nel mese di settembre al raggiungimento della maturazione tecnologica ottimale. raccolta manuale in bins con successivo riposo in cella refrigerata a 5°C per preservare aromi e profumi tipici della varietà.



VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice e fermentato ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini e i lieviti. Viene poi spumantizzato in autoclave per circa 60 giorni.



ALCOL

12% Vol.



COLORE

Giallo verdolino.



PROFUMO

Sentori floreali.



SAPORE

Spumante fruttato, secco e deciso.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente per aperitivi, primi piatti freschi e pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C – 8°C.