



Venturella garganega

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, con terreni argillosi ricchi di carbonati.
- Vinificazione:* Vendemmia fine settembre, inizio ottobre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso per 24 ore saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 4-5 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C, fino ad esaurimento degli zuccheri.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox 14 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
- Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdognoli, successivamente evolvono in un leggero dorato.
- Bouquet:* Profumo floreale, risaltano note di biancospino e pesca.
- Gusto:* Delicatamente secco, decisamente sapido, con una acidità e sapidità sostenuta.
- Mantenimento:* Vino giovane, mantiene le sue caratteristiche per più di 3 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,
pasta, piatti di pesce
e carni bianche.



12,00 % Vol



Servire a 6 - 8 °C



Garganega