



GARGANEGA VERONESE IGT

Der Garganega ist ein Wein mit zartem Bouquet, fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten. Der Geschmack ist angenehm, harmonisch mit etwas Zitrus. Gut als Aperitif, empfehlenswert zu Vorspeisen und Hauptgerichten, wie Risotti, Fischgerichte, weißes Fleisch, Geflügel und Kaninchen. Exquisite Kombination mit Gemüse und leichten Omelettes. Sehr “gefällig” im Kontrast mit jungen Käsesorten ... immer ein Versuch wert!

PRODUKTIONSGBIET: Bardolino Classico (Gemeinden des Gardasees, Costermano und Bardolino).

REBSORTEN: Garganega.

ANBAUTECHNIK: Traditioneller Laubenanbau und Guyot.

TRAUBENLESE: Von Hand ab Mitte September.

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der Trauben und Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur.

REIFUNG: In Stahltanks.

FARBE: Strohgelb.

BOUQUET: Mit Noten von Zitrusfrüchten.

GESCHMACK: Angenehm, mit einem Hauch von Früchten.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% vol.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12 °C.