



GARGANEGA

Vitigno: Garganega

Età media delle viti: 15 anni

Esposizione: Sud est

Altitudine: 150 m.s.l.m.

Tipo di suolo: Trachitico argilloso con presenza di scheletro

Forma di allevamento: doppio capovolto

Resa per ettaro: 80/90 qli.

Vinificazione: vendemmia a mano terza decade di settembre, vinificazione in bianco, fermentazione spontanea con un 30% di acini interi, sgranati a mano, per 6 mesi in vasca di cemento vetrificato

Affinamento: Imbottigliato senza filtrazione con i propri lieviti

Grado Alcolico: 12%

Note olfattive e gustative: Colore giallo paglierino dorato, profumi di frutti esotici e lievi sentori floreali, in bocca si presenta equilibrato, morbido di buona struttura e ottima persistenza finale. Temperatura servizio 10/12 °C



Az. Agr Monte Brècale
via Pestrini 27 35030 Cinto Euganeo (PD)
montebrecale@aruba.it - www.montebrecale.it