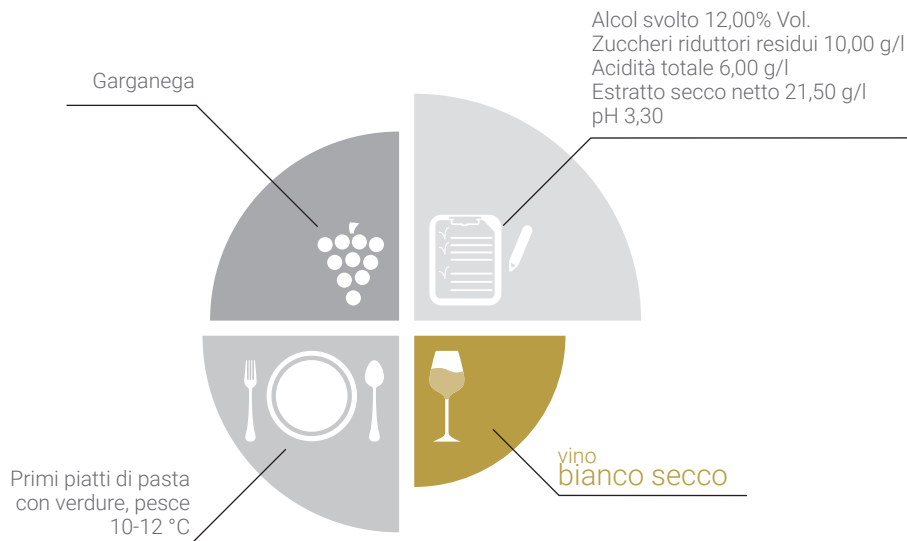


GARGANEGA

VERONESE IGT



VINEYARD

Situato nel cuore della zona del Soave.

Altimetria: 80 metri s.l.m.

Terreno: origine vulcanica.

Inerbimento del vigneto.

Sistema di allevamento: Pergola Veronese modificata.

Età delle viti: 15-25 anni.

Carico di gemme per ceppo: 20-30.

Densità di impianto: 2.500 viti/ha.

Resa per ettaro: 84 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre.

Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana.

Fermentazione alla temperatura controllata di 14-16 °C.

A fine fermentazione il vino viene lasciato maturare sulle proprie fecce fini in serbatoi di acciaio fino a primavera quando è considerato pronto per l'imbottigliamento.

Stabilizzazione: proteica e tartarica.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fine, con note delicate di frutta bianca, leggermente floreale.

Sapore: di medio corpo, armonico, fresco, coniuga la freschezza con un finale di mandorla amara tipica del vitigno Garganega.



VIVALDI