



GARGANEGA VENETO I.g.t. "CLIVUS"



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI:

Situati nella zona collinare con terreni di origine vulcanica dei comuni della Valle d'Alpone.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono pressate in maniera soffice con presse a polmone, ad inizio ottobre. Il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti d'acciaio inox per la fermentazione che avviene ad una temperatura di 18°C. In questo modo mantiene tutta la sua fragranza e persistenza olfattiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: delicato, ma intenso che ricorda i fiori di biancospino e sambuco.

Gusto: asciutto, acidulo, di buon corpo, giustamente armonico con caratteristico retrogusto di mandorla.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti, primi piatti e portate di pesce.

SERVIZIO: Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 10-12°C.