



CLIVUS

Garganega



VITIGNO: Garganega.

VIGNETI: zona collinare e piana della Val d'Alpone.

VENDEMMIA: inizio ottobre.

VINIFICAZIONE: le uve vengono pressate in maniera soffice con presse a polmone, a 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.

AFFINAMENTO: in cisterne d'acciaio.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: delicato, sentori di fiori di biancospino e sambuco

PALATO: secco, fresco con un buon corpo, armonico con un retrogusto di mandorla amara.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina con antipasti, piatti delicati e come aperitivo.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10-12°C.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it