PRIMA
PIETRA

# TREBBIANO GARGANEGA IGT

**VITIGNO:** Trebbiano di Soave e Garganega

**VIGNETI:** situato nell'alta Val d'Alpone ad una altezza di 100 metri sul livello del mare, i vigneti caratterizzati da terreno povero e ne risulta un vino interessante

**VENDEMMIA:** inizio ottobre

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono pigiate e raffreddate immediatamente prima della pigiatura. Il deve essere fermentato ad una temperatura di controllore di 16°C in acciaio inossidabile.

**AFFINAMENTO:** serbatoi d'acciaio

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**NASO:** profumo intenso, fruttato con sentori di fiori di mela e acacia e note minerali

**PALATO:** rotondo e ricco, ben bilanciato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.50% vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** questo vino bianco morbido è adatto a tutte le occasioni

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 8-10° 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