

# PRIMO INCONTRO 2018

## Veneto IGT Garganega Frizzante Biologico



# VIGNATO

**Denominazione:** IGT Veneto  
**Zona di Produzione:** Gambellara (VI)  
**Sottozona:** Monti di mezzo e Faldeo

**Uve:** Garganega 100%

**Vendemmia:** raccolta a mano a Ottobre in casse, una parte è versata intera in pressa e l'altra viene appassita

**Vigneto:** le uve provengono dal vigneto in località Brovia e Monti di Mezzo, età media vigne 25 anni, altitudine 200 m, terreno di origine vulcanica

**Sistema di allevamento:** pergola vicentina e guyot

**Vinificazione:** l'uva della base frizzante viene pressata intera e sofficemente. E' fermentata senza l'aggiunta di nessun additivo chimico, riposa sui lieviti fino a Febbraio

**Frizzantatura:** nei mesi freddi viene pigiata l'uva per il Recioto. Una parte del mosto, ricco di zuccheri e lieviti, incontra la base frizzante che è poi subito messa in bottiglia. Sosta sui lieviti per qualche mese prima di essere bevuto. In bottiglia rimangono i lieviti di fermentazione che si depositano sul fondo di essa.

**Colore:** giallo paglierino con naturale velatura dovuta alla rifermentazione

**Profilo sensoriale:** Profumi fragranti di fiori bianchi, mela e crosta di pane, ravvivati da una piacevole freschezza che ritorna in bocca per un sorso immediato e piacevole, in cui prevale la nota minerale e terrosa tipica del terroir. Un vino conviviale e di grande bevibilità, che chiude con la scia leggermente amarognola della Garganega.

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo o per una "merenda" tra amici. Piacevole a tutto pasto per chi predilige i sapori genuini e autentici agli aromi complessi e ai sapori strutturati

**Temperatura di servizio:** 6-8°C



*Vini di Natura*



### DATI TECNICI

**Alcol:** 11,00 %  
**Acidità totale:** 5,8 g/l  
**Residuo zuccherino:** 2 g/l  
**Solforosa totale:** 12 mg/l  
**Solforosa libera:** 5 mg/l