

SERA 2019  
Garganega IGT Veneto  
Biologico



VIGNATO

**Denominazione:** Garganega IGT Veneto  
**Zona di Produzione:** Gambellara (VI)  
**Sottozona:** Faldeo, località Brovia

**Uve:** Garganega 100%

**Vendemmia:** uva surmatura raccolta a mano a fine Ottobre in cassette

**Vigneto:** le uve provengono dal vigneto in località Brovia, età media vigne 45 anni, altitudine 200 m, terreno di origine vulcanica

**Sistema di allevamento:** pergola vicentina

**Vinificazione:** l'uva viene diraspata e fermentata con le bucce senza l'aggiunta di nessun additivo chimico. Al terzo giorno di fermentazione vengono tolti i vinaccioli

**Affinamento:** il vino rimane per 120 giorni a contatto con le bucce e matura sui propri lieviti in contenitori di acciaio per 10 mesi fino all'imbottigliamento

**Colore:** arancione brillante

**Profilo sensoriale:** frutta matura e delicata, sentori di balsamici freschi al naso. In bocca presenta note minerali e salate, leggermente tannico che asciuga la bocca. Di grande struttura, equilibrato. Finale leggermente amarognolo tipico del vitigno.

**Abbinamenti:** ideale con formaggi erborinati. Spicca con primi strutturati e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 12-14°C



*Vini di Natura*



**DATI TECNICI**

**Alcol:** 12,10 %

**Acidità totale:** 6,2 g/l

**Residuo zuccherino:** 0,7 g/l

**Solforosa totale:** 35 mg/l

**Solforosa libera:** 13 mg/l