

## Vino frizzante Garganega-Verduzzo IGT Veneto



### TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

### VITIGNI PRINCIPALI

Garganega, Verduzzo e altri vitigni consentiti atti alla frizzantatura

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalla regione Veneto

### TERRENI

Ampia varietà di terreni, di origine morenica e vulcanica in collina, alluvionali e sabbiosi in pianura, non manca una forte componente calcarea e minerale.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Fresco, fragrante, con delicate note fruttate e floreali

### GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco, con un piacevole retrogusto di mandorla tostata ed erbaceo.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, ben si adatta a tutto pasto. Ideale con gli antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche anche grigliate e formaggi.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

[Renana ( 75 cl )], [10,5% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)