

GARGANEGA - MONTECRISTO

VENDEMMIA TARDIVA

Indicazione Geografica Tipica



Vitigni

Uve: Garganega

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi per ettaro: 6000.

Terreno: medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Resa: 80 q.li/Ha



Vinificazione

Intervento sulle uva: dopo aver riservato grande attenzione al frutto e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per un periodo variabile tra i 15/25 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino e abbassamento dell'acidità totale per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato. **Vinificazione:**

Criomacerazione prolungata delle uve, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.



Note organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnano sentori di fiori d'acacia.

Sapore: denso, morbido e corposo, evidenti sensazioni di frutta matura, pesca e frutti esotici con finali sensazioni di miele.



Dati analitici*

Grado alcolico: 13,5% vol

Estratto secco netto: 23 g/l

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Acidità totale: 5,50 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l



Si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi o secondi piatti di pesce di mare o di lago, in particolare crostacei. Ideale anche con formaggi stagionati

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C.

■ Formati

Classica 0,75 L