

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



GARGANEGA VERONA IGT

L'uva Garganega presenta un colore giallo paglierino come il vino semisecco che produce. Profumato di fiori e frutti bianchi, il gusto è fine, fresco e gioiosamente armonico, con sfumature esotiche.

IL VIGNETO

Situato in zona pedecollinare vicino a Verona. Altitudine da 100 a 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: molto varia, da calcarea ad argillosa.

Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Resa media ettaro: 90 hl.



UVAGGIO

100% Garganega



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

12% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia a mano a fine Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve, pressatura soffice a membrana. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

ABBINAMENTI IN CUCINA. Ideale in cucina con gli antipasti, i primi piatti di pasta vegetariani e secondi piatti di pesce.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)