

# 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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



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