

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



GARGANEGA VERONA IGT

Garganega-Trauben sind von strohgelber Farbe, genau wie der halbtrockene Wein, der aus ihnen hergestellt wird. Duft von Blumen und weißen Früchten, der Geschmack ist fein, frisch und heiter-harmonisch, mit exotischen Nuancen.

DER WEINBERG

Tiefe Hügellage nahe Verona. Höhenlage zwischen 100 und 200 Meter ü.M.

Bodenbeschaffenheit: sehr abwechslungsreich, von kalkstein- bis tonhaltig.

Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 90 hl.



REBSORTEN

100% Garganega



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

8-10 °C



ALKOHOLGEHALT

12% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese von Hand Ende September. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben, sanfte Membranpressung. Gärung ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C. Lagerung in Stahl. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ideales Pairing mit Vorspeisen, hervorragend die Kombinationen mit vegetarischen ersten Gängen oder feinen Hauptgängen mit Fisch.

JAHRGANG 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstige Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.