

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Garganega Veronese I.G.T. Bianco



TIPOLOGIA: Bianco

UVE: Garganega 90% +trebb. toscano e malvasia

GR. ALCOLICA: 13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0,2 gr /l

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000

ESPOSIZIONE-TERRENO: Sud/ Est terreno: Argilloso con scheletro

TIPO DI IMPIANTO: Pergola veronese

RESA-DENSITÀ: 120 q/ha, ceppi/ha: 2500.Viti molto vecchie

VENDEMMIA: La vendemmia comincia verso fine di Ottobre, quando l'uva è surmatura. Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina in cassette da 15 Kg.

LAVORAZIONE DEL VINO: Fermentazione a temperatura naturale:5 gg sulle vinacce e completamento fermentazione mosto fiore

AFFINAMENTO - INVECCHIAMENTO: Acciaio: 6 mesi,barrique 1 mese 50%, botiglia: 2 mesi

DESCRIZIONE VINO: Il colore è giallo paglierino carico con profumo intenso di acacia, mimosa e frutta bianca, pesca e mela. Il gusto è morbido, bilanciato da una fresca acidità. Alcool 13,0%.

ABBINAMENTI: Si consuma entro tre anni dalla vendemmia accompagnando piatti a base di pesce, primi piatti e carni bianche.

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it