



GARGANEGA IGT

Uva: 100% Garganega

Vigneto: vigne vecchie su scaglia calcarea, limo e sabbia. Vigneti a pergola veronese.

Vendemmia: Raccolta a mano dalla fine di Settembre

Vinificazione: Pigiatura soffice, macerazione a freddo e fermentazione naturale in vasche d'acciaio.

Dettagli:

annata: 2021

alcool: 12,5%

acidità totale: 5,33 g/l

residuo zuccherino: 0,6 g/l

so2: 68 mg/l

Abbinamento: tagliatelle con i "bisi", rigorosamente fatte a mano

Perché ci piace: vino quotidiano e mai banale grazie alla vecchia vigna che gli dona carattere e mineralità.



GARGANEGA IGT

Grapes: 100% Garganega

Vineyard: old vines on loam and limestone soil. Old school pergola training system

Harvest: harvest by hand from the end of September

Vinification: soft pressing, cold maceration and natural fermentation in stainless steel vats.

Details:

vintage: 2021

alcohol: 12,5%

total acidity: 5,33 g/l

residual sugar: 0,6 g/l

so2: 68 mg/l

Food: we love it with homemade tagliatelle and "bisi"

Why we love it: Not your ordinary everyday wine thanks to the minerality and character given by the old vines.