



GARGANEGA IGT SPUMANTE

Uva: 100% Garganega

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

Vendemmia: Raccolta a mano a inizio Settembre

Vinificazione: Pigiatura soffice e doppia fermentazione in vasche d'acciaio di 90 giorni + 20 giorni sui lieviti

Dettagli:

annata: 2021

alcool: 12%

acidità totale: 6 g/l

residuo zuccherino: 8-10 g/l

so2: 70-75 mg/l

Abbinamento: perfetto con qualsiasi aperitivo ti possa venire in mente

Perché ci piace: tanta (tanta) freschezza ed una bollicina delicata e persistente. La nostra bollicina quotidiana preferita



GARGANEGA IGT SPUMANTE

Grapes: 100% Garganega

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

Harvest: harvest by hand from the beginning of September

Vinification: soft pressing and double fermentation in tanks for 90 days + 20 days on lees

Details:

vintage: 2021

alcohol: 12%

total acidity: 6 g/l

residual sugar: 8/10 g/l

so2: 70-75 mg/l

Food: we love it with any snack you can think of

Why we love it: Thirst quenching and a fine and lasting mousse. Our favourite everyday sparkling