



IN CONTACT GARGANEGA MACERATO

Uva: 100% Garganega

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

Vendemmia: Raccolta a mano a metà Ottobre

Vinificazione: 26 giorni di macerazione, fermentazione naturale e affinamento in cemento.

Dettagli:

Annata: 2021

Alcool: 11%

Acidità totale: 5,00 g/l

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

So2: 58 mg/l

Abbinamento: assolutamente da provare con polenta e baccalà mantecato

Perché ci piace: Vino vivo ed energetico, che porta con sé la freschezza della Garganega

IN CONTACT GARGANEGA MACERATO



Grapes: 100% Garganega

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

Harvest: harvest by hand in the second half of October

Vinification: 26 days of maceration, natural fermentation and ageing in concrete vats

Details:

vintage: 2021

alcohol: 11%

total acidity: 5,00 g/l

residual sugar: 0.6 g/l

so2: 58 mg/l

Food: polenta with “baccalà mantecato”, creamed codfish venetian style

Why we love it: Lively and energetic, with a rich mouthfill perfectly balanced by the freshness of the Garganega.