



## Insolito

---

### Garganega Veneto Igt

*Un'insolita Garganega per la tradizione di famiglia, di grande piacevolezza, eleganza e struttura.*

*Zona di produzione:* Vigneti in collina della zona Classica di Gambellara

*Vitigno:* Garganega 100%

*Vendemmia:* L'uva viene raccolta a mano nelle prime settimane di ottobre.

*Resa massima:* 100 q.li per ettaro.

*Affinamento:* Maturazione sui propri lieviti per circa 10 mesi e breve affinamento in piccole botti usate.

*Analisi Organolettica:* Vino bianco secco dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Elegante e complesso a naso, profumi evoluti di fieno ed erba essiccata, delicatamente tostato con nota dolce e polverosa di vaniglia, fruttato di mela gialla e frutta matura, mandorla e finale di fiori d'acacia. Elegante in bocca, fresco e morbido e sapido. Lunga persistenza con retrogusto amarognolo di mandorla tipico del vitigno e del territorio.

*Grado Alcol:* 13,0%vol.

*Temperatura di servizio:* 8-10° C

*Abbinamento:* Vino strutturato e raffinato indicato piatti di pesce, come grigliata e crostacei, carni bianche, tagliate e arrosti.

*Formato bottiglie:* 0,75 lt