

Bocciolo



Garganega Veneto Igt

Zona di produzione: vigneti situati sulle colline di Montebello e Gambellara (VI)

Vitigno: Garganega 100%

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

Resa massima: 100 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino bianco frizzante secco dal colore giallo paglierino, con profumo caratteristico e accentuato, bouquet di fiori e note di frutta. Caldo e fresco, minerale, di struttura e il tipico retrogusto amarognolo di mandorla.

Grado Alcol: 12%vol.

Età: Va bevuto giovane.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamento: Vino frizzante ideale per aperitivi fuori pasto o da tutto pasto specialmente con il pesce.

Formato bottiglie: 0,75 lt