

GARDA DOC Garganega

La zona di produzione dei vini Garda DOC comprende le sponde meridionali del lago di Garda, è situato tra tre regioni, Lombardia (provincia di Brescia), Veneto (provincia di Verona) e Trentino-Alto Adige (provincia di Trento) ed è posto in parallelo all'Adige, da cui è diviso dal massiccio del monte Baldo. Il Garda DOC GARGANEGA viene prodotto nel vigneto in Montecchia di Crosara (VR) da uve raccolte a mano.

Al palato si presenta fresco, fruttato e molto piacevole ed con una spalla acida che si sposa con piatti a base di formaggi, minestre e carni bianche.

Dettagli Tecnici

Uvaggio: 100% Garganega

Maturazione: surmaturazione

Terreno: calcareo

Esposizione: sud/est

Affinamento: 5 mesi acciaio

Residuo zuccherino: 1,2 g/l

Gradazione alc.: 12% vol.

Temp. di servizio: 14°C.

Acidità totale: 5,3

The production area of Garda DOC wines includes the southern shores of Lake Garda, it is located between three regions, Lombardy (province of Brescia), Veneto (province of Verona) and Trentino-Alto Adige (province of Trento) and is placed parallel to the Adige, from which it is divided by the Monte Baldo massif. Garda DOC GARGANEGA is produced in the vineyard in Montecchia di Crosara (VR) from hand-picked grapes. On the palate it is fresh, fruity and very pleasant and with an acidic shoulder that goes well with cheese-based dishes, soups and white meats.

Technical Details

Blend: 100% Garganega **Maturation:** over-ripe

Soil: calcareous

Exposure: south/east

Aging: 5 months in steel

Residual sugar: 1.2 g/l

Alc. strength: 12% vol.

Serving temperature: 14°C.

Total acidity: 5.3

