



## GARGANEGA

ANNATA 2015

**VITIGNO** Gargnega IGP Veneto

**PRODUTTORE** Elvira - Società Agricola Semplice

**ORIGINE VIGNETO** San Germano dei Berici (VI)

**ALTIMETRIA** 250 m s.l.m.

**TERRENO** di natura carsica di tipo argilloso marnoso, poco profondo su roccia bianca calcarea, ricco di scheletro, non irriguo. Giacitura quasi pianeggiante sulla sommità della collina, con esposizione tendente a Sud-Ovest, molto ventilato.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot modificato

**DENSITÀ DELLE VITI** 4200 ceppi/ha

**ANNO IMPIANTO** 2012

### VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle nostre uve ben mature nelle ore più fresche della giornata.

Macerazione di quattro giorni con innesto *ped de cuve*. Pigiatura soffice. Fermentazione spontanea con leggero dosaggio di solfiti. Temperatura di fermentazione 16-18° C. Affinamento in acciaio per 6 mesi sulle fecce nobili con *Bâtonnage*.

Durante le fasi di affinamento ed imbottigliamento non vengono aggiunti solfiti. Tutte le fasi della produzione avvengono nella nostra cantina fino all'imbottigliamento ed etichettatura.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 12 %vol

Zuccheri residui 0,6 g/l

Acidità totale 5,3 g/l

pH 3.4

Anidride solforosa totale 18 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore giallo dorato, con riflessi aranciati.*

*Profumi floreali con note di acacia su di un sottofondo ammandorlato.*

*Buona freschezza, sapidità e struttura. Persistente in bocca esalta la mineralità della caratteristica pietra bianca di Vicenza, con retrogusto di mandorla amara.*

*Abbinamento a preparazioni di pesce complesse o carni bianche come pollame o coniglio anche arrosto o al forno.*

*Aprire la bottiglia una mezz'ora prima per permettere l'ossigenazione; utilizzare un calice sufficientemente ampio per favorire la diffusione dei profumi.*

*Servire fresco ma non freddo.*



### Vino Biologico

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006 Operatore Controllato n° E052 - Agricoltura ITALIA