



Denominazione

CAMPETO Garganega Veneto IGT

Vendemmia

2020

Uve

Garganega

Collocazione geografica dei vigneti

Le uve provengono da vigneti situati ai confini tra la provincia di Vicenza e la provincia di Verona, Veneto Occidentale

Terreno

Di origine vulcanica, con tessitura basaltica.

Vinificazione

Fermentazione in vasche d'acciaio alla temperatura di 14 °C. Successivamente affinato in vasca d'acciaio, *sur lies*.

Caratteristiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: minerale, con leggere sensazioni di agrumi gialli e frutta a polpa gialla. Note interessanti di salvia fresca e ortica.

Sapore: Asciutto, sapido, fresco e di buona struttura

Accostamenti

Ottimo come vino da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce o come vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio

9 - 10 °C

Conservazione

Conservare in locali freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.

Gradazione alcolica

% vol. 12,50

Acidità totale

g/l 5,76

Estratto secco totale

g/l 25

Confezione

Scatole da 6 x 0.75 ml. bott.