

# BASE FRIZZANTE

## DENOMINAZIONE

Bianco Verona I.g.t.

## I VITIGNI

Uva Garganega

## ZONA DI PRODUZIONE

La zona collinare delle vallate ad est della provincia di Verona.

## VENDEMMIA

Raccolta manuale dell'uva nel mese di settembre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla soffice pressatura delle uve. Una seconda fermentazione per una leggera presa di spuma dovrà avvenire in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino scarico con sottili nuance di tonalità verde. Il profumo è floreale, delicato e giovane. In bocca è fresco.

## GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Adatto come aperitivo, piatti delicati di pesce e carni bianche, antipasti e torte salate.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servirlo fresco ad una temperatura di 8°-10° C.

## CONSERVAZIONE

Questo vino va imbottigliato subito dopo l'acquisto. Ciò eviterà che il vino inizi a fermentare nel canestro o nella damigiana. Usare bottiglie robuste da spumante con tappi di plastica con gabbiette. Fatevi consigliare dal nostro operatore e seguite le istruzioni per un corretto imbottigliamento.

Come ogni vino non ama l'aria, la temperatura eccessiva, la luce e la mancanza di pulizia. Aria, caldo e contenitori non ben puliti provocano una sicura alterazione del vino e l'accelerazione del processo di invecchiamento ed ossidazione.

**Si raccomanda pertanto l'uso di contenitori perfettamente puliti, pieni e ben chiusi e la conservazione in un luogo fresco e asciutto.**

## IL VINO STAGIONALE

DI MARZO

In vendita dal 20 marzo al 15 aprile



*Cantina Veneta*

COLLIS *Veneto Wine Group*

Società Cooperativa Agricola  
Consortile via Cappuccini, 6  
37032 Monteforte d'Alpone  
Verona, Italia

t +39 045 6108222  
f +39 045 6108222  
info@cantinaveneta.com  
www.cantinaveneta.com