

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 APRILE

In vendita dal 12 al 28 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