



**GARGANEGA  
TOTALE**

**ZONA DI PRODUZIONE:** RONCÀ, MONTI LESSINI, VERONA

**VITIGNO:** GARGANEGA

**DENOMINAZIONE:** IGT (INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** VULCANICO, BASALTO E ARGILLA ROSSA

**ALTITUDINE:** 150-200 M.S.L.M.      **ESPOSIZIONE:** SUD, SUD-OVEST

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** PERGOLA VERONESE

**METODO DI ALLEVAMENTO:** AGRICOLTURA SOSTENIBILE, BASSE RESE,  
SENZA L'USO DI PRODOTTI CHIMICI

**EPOCA DI RACCOLTA:** SETTEMBRE

**METODO DI RACCOLTA:** SELEZIONE IN CASSETTA

**VINIFICAZIONE:** PIED DE CUVE DA LIEVITI INDIGENI, MACERATO SULLE PROPRIE BUCCE PER 8 MESI,  
AFFINAMENTO IN CEMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO DOPO 3 ANNI, NON FILTRATO

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** DI COLORE ROSA-ARANCIATO, AL NASO RIVELA NOTE  
DI AGRUMI E SFUMATURE BALSAMICHE, ARRICCHITE DA SENTORI DI FRUTTA TROPICALE MATURA  
E FIORI DI CAMPO. AL PALATO EMERGONO SENSAZIONI SAPIDE E MINERALI, CON UNA STRUTTURA  
SECCA E AVVOLGENTE. LA LEGGERA TANNICITÀ SI INTEGRA ARMONIOSAMENTE CON L'ACIDITÀ,  
SOSTENENDO IL CORPO DEL VINO E REGALANDO UN FINALE LUNGO E VIBRANTE. ELEGANTE E  
RAFFINATO, SI DISTINGUE DAI TIPICI ORANGE WINE PER LA SUA FRESCHEZZA E VIVACITÀ

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C    **VOL:** 12 %

