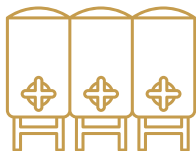


Garganega Pinot Grigio

-Le Arche-



Italia
Veneto
Verona



VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in modo soffice con presse a polmone. Il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione, che avviene ad una temperatura di 18° C.



AFFINAMENTO

Terminata la fermentazione, il vino si affina per alcuni mesi in serbatoi d'acciaio.



Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Garganega, Pinot Grigio

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Fine Agosto/inizio Settembre per Pinot Grigio, inizio Ottobre per Garganega



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Si offre al naso con profumi intensi seppur delicati, che ricordano la frutta succosa, i fiori bianchi e qualche leggero accenno di agrumi.

Sul palato è armonico ed equilibrato, asciutto e di buon corpo, rinfrescato dalla spigliata acidità che si allunga in un finale piacevolmente ammandorlato.