



Mancassola

Biancospino

Garganega DOC



INFORMAZIONI TECNICHE

Area produttiva

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

Tipologia di terreno

Rocce sedimentarie

Vitigno

Garganega 100%

Sistema di allevamento

Sylvoz

Periodo di vendemmia

Fine Settembre

Vinificazione

Accurata scelta delle uve migliori raccolte a mano. Il vino matura in serbatoi di acciaio inox sulla propria feccia nobile fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto

12% vol.

Acidità totale

6.00-6.30 gr/lit

ESAME ORGANOLETTICO

Caratteristiche sensoriali

Il vino risulta fresco, minerale e fruttato. Nel tempo sviluppa sentori di bacche bianche selvatiche, note di pesca e fiori di sambuco. Al palato è profondo e pulito, leggermente sapido e minerale con una buona persistenza.

Temperatura di servizio

8-10 °C

Abbinamento

Ottimo con antipasti e piatti leggeri di pesce o carni bianche.

Bottiglia

750 ml