

Garganega IGT "Torre del Falasco"



VITIGNI

Garganega.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Breve crio macerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 12-15°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 13,20 % vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, dal profumo fine e fruttato. Un vino ricco, minerale, molto strutturato.

GASTRONOMIA

Vino ottimo con antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: **10-12°C**