

Garganega Chardonnay Veneto IGT – Di Giorno



Regione. Veneto.



Uve. Garganega 80% e Chardonnay 20% da vigneti collinari della provincia di Verona.



Vinificazione. Uve raccolte a mano in settembre. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue con eleganti riflessi verdognoli. Profumi floreali e fruttati con sentori di frutta bianca e fiori. Gusto fresco, sapido, minerale, con delicato retrogusto amarognolo.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e crostacei. Da servire fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

