



CA' DEL MORO

Garganega Veronese IGT

Vinificazione

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Pigiadiraspatura delle uve, breve criomacerazione e pressatura soffice. Temperatura controllata tra i 14°- 16°C. 6 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino scarico, al naso si esprime con note di fiori bianchi freschi e frutta a polpa bianca, in bocca è morbido, fresco ed estremamente piacevole.

Gastronomia

Ottimo con risotti e secondi piatti a base di pesce, interessante l'abbinamento con formaggi di pecora.

Denominazione
IGT Veneto

Vitigni
Garganega

**Grado
alcolico**
12,5% Vol.

**Formati
disponibili**
0,75 l



COLLEZIONE RADICATA