

GARGÀ
Il bianco
autoctono



Vino: Bianco
Varietà: Garganega 100%
Denominazione: DOC Colli Berici Garganega
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: tendone/2700
Età delle vigne: 60 anni
Produzione per Ha: 65 q.li
Vendemmia: manuale prima decade di ottobre

Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, pressatura in pneumopressa con enzima, decantazione statica a temperatura controllata, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in vasca con ossigenazione periodica del mosto/vino. Affinamento in vasca con movimento su fecce fini per almeno sei mesi. Affinamento di una parte in barrique di rovere francese nuove per 8 mesi.

Dati analitici:

Alcohol 14 %
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.70 gr/lit
Ext. Sec 30 gr/lit

Note organolettiche:

organolettiche: di colore giallo paglierino, al naso un patrimonio di profumi agrumati, mela, pesca, albicocca e mandorla. Al palato è salato, sapido, di corpo e persistente.

Abbinamento:

aperitivi, pesce, crostacei, zuppe e risotti di pesce e carni bianche.

Commento del winemaker.

Vitigno molto presente ed importante nel Veneto, la denominazione più famosa è Soave; la sua versatilità consente di produrre vini frizzanti, fermi o passiti. L'uva giunge a maturazione verso la prima metà di ottobre; ha una buccia dura, particolarmente gialla quasi rosa quando giunge a maturazione. Il vino si presenta giallo paglierino tenue. Non possiede una spiccata aromaticità, ma sono molto nitide le note di fiori bianchi quali il sambuco e i profumi di mandorla che si ritrovano poi all'analisi gustativa. Più sapido che minerale, il contributo della barrique nuova conferisce ricchezza e complessità a questo vino.