



# AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

## GAJARDO

### TIPO DI VINO

Bianco  
Veneto IGT

### COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO  
Loc La Volpe  
Gambellara  
Provincia Vicenza  
Regione Veneto



### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



### VARIETA' DI UVA

Garganega, Durella e Sauvignon



### VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva Garganega e Durella, diraspatura e pressatura soffice con controllo della temperatura con l'acqua del pozzo. Affinamento fino alla primavera e successivo blend prima dell'imbottigliamento con il Sauvignon.



**ALCOOL**  
12,5 % Vol



**ZUCCHERI RESIDUI**  
6 gr/lit



**ACIDITA'**  
5,8 gr/lit

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**COLORE**  
Giallo paglierino intenso



**ABBINAMENTI**  
Antipasti leggeri, freschi sughi di verdure, piatti a base di pesce come polipo o tonno, formaggi freschi. Curiosità: è utilizzato anche nella vinoterapia per le sue proprietà calmanti



**PROFUMO**  
Aromi in prevalenza erbacei e vegetali, spaziano dal peperone verde all'ortica, dalla foglia di pomodoro all'erba falciata



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8° - 10° C



**SAPORE**  
Piacevole freschezza e sapidità. Morbido e vellutato. Ottime le sensazioni aromatiche finali, buona acidità dell'uva Durella e grande corposità della Garganega



**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di calore dirette e dal sole



**FORMATI DISPONIBILI**  
0,75 lt  
Scatole da 12 bottiglie

