



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

GAJARDO

TIPO DI VINO
BIANCO
VENETO
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Garganega, Durella e Sauvignon

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Loc La Volpe
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



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.

%
VOL

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 lit
Scatole da 12 bottiglie

