



AZIENDA AGRICOLA  
**MONTECROCETTA**

# LUNEDIANTE

**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 Montecrocetta  
sassara di guerra e rive  
priare 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**  
13 % Vol



**ZUCCHERI RESIDUI**  
7 gr/lit



**ACIDITA'**  
5,6 gr/lit



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



**COLORE**

Giallo dorato con  
tendenza  
all'ambrato  
all'invecchiamento



**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**

Profumi di frutta  
con sentori di  
pesca e di  
albicocca, miele e  
spezie; finemente  
minerale



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10° - 12° C



**SAPORE**

Armonico, vellutato  
dal secco  
all'abboccato,  
corposo con  
eventuale  
percezione di  
passito. Cremoso  
con netti ricordi di  
tostature e finale  
sapido



**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 6 bottiglie