



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

SANTA MARIE

TIPO DI VINO
GARGANEGA
VENETO
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA
Garganega in purezza uva autoctona

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**
Montecrocetta
Vigneto Santa e Marie
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE
Vendemmia selezionata, diraspatura e
pressatura soffice con controllo della
temperatura con l'acqua del pozzo.
Affinamento fino alla primavera e
successivo imbottigliamento.



ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
5 gr/lit



ACIDITA'
5,7 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE
Giallo paglierino
intenso con riflessi
verdognoli



ABBINAMENTI
ideale a tutto pasto.
Spicca con il pesce,
ottimo con il baccalà
alla vicentina e carni
bianche



PROFUMO
Bouquet complesso
e avvolgente,
sentori di glicine,
albicocca ed erbe
aromatiche,
sensazioni di frutta
matura



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C



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



SAPORE
In bocca presenta
una bella struttura,
è minerale, fresco,
complesso e grasso.
Finale leggermente
amarognolo tipico
del vitigno



FORMATI DISPONIBILI
0,75 lt
Scatole da 12 bottiglie