

# Colli Vicentini GARGANEGO VICENZA D.O.C.



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Vicenza D.O.C.

**PROVENIENZA** Vino ottenuto da uve Garganega, vitigno autoctono della nostra regione. La sua coltivazione avviene per lo più in vigneti dal suolo alluvionale con fondo grave.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°C. Affinamento in acciaio.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 12.00% vol.  
Acidità totale: 6.00 g/l  
Zuccheri residui: 6.70 g/l  
Estratto secco totale: 31.00 g/l  
Ph: 3.29

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: delicato profumo floreale con note di frutta bianca;
- Sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità.

**ABBINAMENTI** Si accompagna egregiamente con antipasti, primi piatti e piatti di pesce.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151  
36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy  
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661