

# QUOTA 101

**GARGANEGA**  
Veneto IGT  
**2018**



100% Garganega



<b>VENDEMMIA</b>		Verso la fine settembre, con raccolta manuale delle uve.	
<b>VIGNETI</b>		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.	
<b>TERRENI</b>		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.	
<b>VINIFICAZIONE</b>		Diraspatura dei grappoli e macerazione del pigiato con fermentazione operata da lieviti indigeni e senza aggiunta di solforosa per ca. una settimana. Successiva pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a 15/16°C.	
<b>COLORE</b>		Giallo dorato.	
<b>PROFUMO</b>		Bouquet complesso e avvolgente, sentori di fiori bianchi, albicocca ed erbe aromatiche, ricordi di frutta matura.	
<b>GUSTO</b>		In bocca si presenta polposo con una bella struttura bilanciata da note minerali e fresche. Sorso avvolgente e gustoso.	
<b>ABBINAMENTI</b>		Ideale a tutto pasto, in particolar modo con primi piatti saporiti.	
<b>GRADO ALC.</b> 12,5%		<b>ACIDITÀ TOT.</b> 4,9gr/l	<b>ZUCCHERO RESIDUO</b> N.D.