

SPADA



Garganega VERONA

Fermentazione a freddo per circa 20 giorni del solo mosto fiore preserva colore, aromi e profumi di un vitigno da sempre presente nelle valli della Valpolicella classica.
La garganega.



ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti della zona classico-storica della Valpolicella.



VITIGNI: Garganega 100%.



CONTENUTO ALCOOLICO: 12,0 % vol.



VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.



MATURAZIONE: Acciaio.



COLORE: Giallo paglierino.



PROFUMO: Mandorla, fiori bianchi.



SAPORE: Armonico, fresco e vellutato.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° C.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti di pesce, carni bianche formaggi freschi.



BOTTIGLIA: 750 ml

