

# 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

