



**Klassifikation:** IGT Bianco Veronese

**Zusammensetzung:** 100% Garganega

**Anzahl produzierter Flaschen:** 5.000

**Produktionsort:** Lazise (Verona - Italien)

**Höhe über Meeresspiegel:** 100 m

**Name der Weinberge:** Costabella, Le Coste

**Ausbeute / Hektar:** 80 q/ha

**Anbausystem:** guyot

**Pflanzdichte:** 6.000 Pflanzen / Hektar

**Erntezeit:** erste zehn Oktobertage, von Hand und in Kisten

**Gärung:** Edelstahltanks

**Gärtemperatur:** 16-18°C

**Dauer der Gärung:** 20 Tage

**Reifung:** 3 Monate sur-lie bei 8°C

**Zeitpunkt der Flaschenabfüllung:** Februar

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Säuregehalt:** 6,7 g/l

**Ph:** 3,21

**Zucker:** 0,60 g/l

**Netto-Trockenextrakt:** 21 g/l

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** brillant, kristallin, mit zarten strohgelben Tönen.

**Geruch:** intensives Aroma frischer weißer Früchte, typischer Ausdruck der Garganega-Traube.

**Geschmack:** zunächst weich und angenehm trinkbar mit einer frischen, geschmackvollen Balance. Der Abgang ist elegant und ausreichend anhaltend und endet mit einer stimmigen Nase-Mund-Korrespondenz.

**Optimale Trinktemperatur:** 6-8°C

**Passend zu:** als Aperitif zu Fingerfood, zu Risotto oder Pasta mit Gemüsesauce, zu Fisch, zu Pizza.