

VENETO

di vino
Essenziale



Lugana Doc

Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana
Provenienza: Peschiera del Garda, piccola zona a sud est del Lago di Garda
Vinificazione: vendemmia prima decade di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per 6 mesi sui lieviti, poi rimane almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
Allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: altitudine media dei terreni 100/150 metri s.l.m. Terreno calcareo e ghiaioso ricco di scheletro
Densità: 4000 - 4500 per ha

Note di degustazione

Vino bianco secco lievemente aromatico
Colore: giallo, riflessi paglierini
Profumo: è netto, fragrante, preciso con sentori lievi e delicati di piccoli fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla
Sapore: asciutto sapido, piacevolmente armonico

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi piatti in brodo e zuppe di legumi, contorni di verdure al forno e ripiene e per elezione, al pesce del nostro lago di Garda: bollito, al vapore e alla griglia
Temperatura di servizio: 9-10 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.
Longevità: 2 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Soave Doc

Vitigno: 100% Garganega
Provenienza: colline di Soave con esposizione a sud, sud-est
Vinificazione: vendemmia prima decade di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Allevamento: pergola veronese
Composizione terreno e altitudine: 150 m s.l.m. Collina di origine vulcanica con terreni prevalentemente argillosi, tufacei, calcarei e, sempre ricchi di scheletro
Densità: 4000 per ha

Note di degustazione

Vino bianco secco lievemente aromatico
Colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante
Profumo: fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco
Sapore: asciutto sapido, piacevolmente armonico

Abbinamenti: risotti, pesce al forno e alla griglia, carne bianca, formaggi freschi e di media stagionatura, sformati e minestre di verdure, uova
Temperatura di servizio: 10-12 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Longevità: 1,5 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Custoza Doc

Vitigno: 40% Garganega - 20% Trebbiano toscano
10% Tocai friulano - 20% Cortese
10% Chardonnay-Riesling italo-Malvasia
Provenienza: Custoza, situata a sud est del lago di Garda
Vinificazione: Separata per ciascuna delle varietà di uva. Per le uve Garganega: breve criomacerazione prefermentativa (MPF), a seguire, come per tutte le altre varietà, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Allevamento: cordone speronato e guyot per Tocai friulano
Composizione terreno e altitudine: 100/150 m s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso
Densità: 4000 - 4800 per ha

Note di degustazione

Vino bianco secco lievemente aromatico
Colore: giallo, con riflessi verdi paglierino
Profumo: fruttato, lievemente aromatico
Sapore: asciutto sapido, piacevolmente armonico

Abbinamenti: aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti, primi piatti, crostacei, pesce di mare e di lago
Temperatura di servizio: 9-10 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Longevità: 1,5 anni
Bottiglia: 0,75 lt