



# mai ferma

Anno: 2015

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico spumante di qualità dosaggio zero

Denominazione: Garganega Veneto IGT

Zona di produzione: Gambellara (VI) località Agugliana su terreni di origine vulcanica a 300 mt. sul livello del mare con esposizione a sud/sud-est

Tipo di allevamento: vigneti su terrazze coltivati a pergola veronese

Coltura: biologica condotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica

Età: primo impianto 1968 con un'età media di 30-50 anni

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore in acciaio, breve maturazione in vasche di cemento, imbottigliato con zucchero di canna e lieviti selezionati non aromatizzati

Tiraggio: 11 marzo 2016

Affinamento: affinamento sui lieviti per 32 mesi

Sboccatura: 31 novembre 2018 non dosato

Titolo alcolometrico: 12,65%

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Acidità totale: 4,71 g/l

Anidride solforosa totale: 17 mg/l

Anidride solforosa libera: 4 mg/l

Vendemmia: all'inizio di settembre, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 1.465

**Caratteristiche organolettiche:** Giallo leggermente dorato e dal perlage fine e rapido. I profumi ricostruiscono il timbro caldo dell'annata ma non cedono verso note dolciastre, al punto da poter cogliere sfumature di erbe fresche. La beva è rigorosa, si distende con il finale mandorlato tipico della Garganega, nel mezzo si afferma una polpa rotonda e avvolgente. In commercio da pochi mesi, l'ho provata con successo su una pizza cacio e pepe, sebbene non disdegni accostamenti classici come dei tortelli di pesce oppure con un Monte veronese di media stagionatura.



**Abbinamenti** *Carne:* tortellini in brodo. *Pesce:* risotti di pesce e crostacei. *Formaggi:* Monte Veronese di media stagionatura. *Street Food:* trapizzini e kebab.