



marameo

Anno: 2017

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico bianco fermo

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 15-45 anni

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore in acciaio, maturazione di un anno in vasche di acciaio, imbottigliato con leggera aggiunta di solfiti

Titolo alcolometrico: 10,34%

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Estratto secco: 20,4 g/l

Acidità totale: 5,43 g/l

Anidride solforosa totale: 27 mg/l

Anidride solforosa libera: 12 mg/l

Vendemmia: verso la fine di agosto, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 5.534

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro, solare e intenso nei profumi di fiori essiccati e di frutta gialla matura, preannuncia quello che sarà il tipico finale di mandorla. Struttura importante e seducente. Diretto e sincero, vi sorprenderanno la bevibilità e la persistenza



Abbinamenti **Pesce:** pesce all'acqua pazza. **Vegan:** arrostiti vegani.