



battibaleno

Anno: 2018

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico bianco fermo macerato

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 in tino di legno da 30 hl, 8 giorni a contatto sulle bucce, circa 6 mesi di maturazione in vasche di acciaio, imbottigliato con l'aggiunta del mosto da uva appassita (quella del Recioto) della medesima annata per la seconda fermentazione

Titolo alcolometrico: 11,08%

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Estratto secco: 23 g/l

Acidità totale: 4,41 g/l

Anidride solforosa totale: 2,9 mg/l

Anidride solforosa libera: < 1 mg/l

Vendemmia: in settembre, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 2.066

Caratteristiche organolettiche: giallo oro con riflesso ambra. Colpisce la persistenza odorosa, una sensazione stratificata dove si ritrovano la luminosità della frutta gialla e un delicato contorno minerale. In bocca si avverte il gusto del legno che aiuta il vino a esprimere al meglio la sua avvolgenza decisa e prolungata anche grazie a tannini fini. Si potrebbe aspettare ancora un po' e vederlo crescere ma, allo stesso tempo, è già pronto per affrontare il baccalà alla vicentina, una minestra di legumi arricchita da un fondo di guanciale oppure del pollo fritto accompagnato da salse aromatiche e appena piccanti.



Abbinamenti *Carne:* spezzatino al tegame in bianco. *Pesce:* baccalà alla vicentina. *Cereali:* primi con sughi saporiti, minestre e zuppe sostanziose.