



mai ferma

Anno: 2016

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: pergola veronese su terrazze

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 acciaio, affinamento in vasche di cemento, imbottigliato con zucchero di canna e lieviti selezionati non aromatizzati

Tiraggio: 03/2017

Affinamento: affinamento sui lieviti 70 mesi

Sboccatura: 02/2023, non dosato

Titolo alcolometrico: 13,11%

Zuccheri residui: 8,5 g/l

Acidità totale: 5,46 g/l

Anidride solforosa totale: ND

Anidride solforosa libera: ND

Vendemmia: inizi settembre in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 1.802

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. Il primo sorso rivela una straordinaria armonia tra acidità vibrante e struttura avvolgente. L'equilibrio si esprime appieno nel finale, che si protrae con eleganza e lascia una piacevole sensazione di mineralità e di note mandorlate tipiche della Garganega.



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