



quatto quatto

Anno: 2019

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico passito

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: dopo l'appassimento delle uve nei picai dalla vendemmia fino alla primavera dell'anno successivo, si passa ad una pressatura soffice per 8 ore circa. Il mosto, con una resa di circa il 30% del peso iniziale, viene fatto fermentare con lieviti indigeni. Prima della fine della fermentazione alcolica, viene travasato in vecchie barrique di rovere, dove conclude parzialmente la fermentazione alcolica e termina anche quella malolattica. Rimane in legno per circa 40 mesi e poi imbottigliato senza filtrazioni

Titolo alcolometrico: 15,29%

Zuccheri residui: 69,5 g/l

Estratto secco: 102,7 g/l

Acidità totale: 5,20 g/l

Anidride solforosa totale: 59 mg/l

Anidride solforosa libera: 3,41 mg/l

Vendemmia: metà settembre in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 890 (0,5 l)

Caratteristiche organolettiche: Il colore ambrato rimanda ad un vino liquoroso. Il profumo è intenso con prevalenza di uva passa accompagnata da note balsamiche di eucalipto ed eteree. La dolcezza viene smorzata dall'ossidazione e dalla fresca acidità. Vellutato e armonico. Una lunghezza e una persistenza importanti.



Abbinamenti Formaggi: erborinati di latte ovino e caprino **Pasticceria secca:** amaretti e canestrelli di pasta frolla ripieni di confettura di pesca e albicocca