



marameo

Anno: 2020

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: 11,13%

Zuccheri residui: 0,7 g/l

Estratto secco: 19,3 g/l

Acidità totale: 6,12 g/l

Anidride solforosa totale: 45 mg/l

Anidride solforosa libera: N.D.

Vendemmia: fine agosto in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 6.666

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.